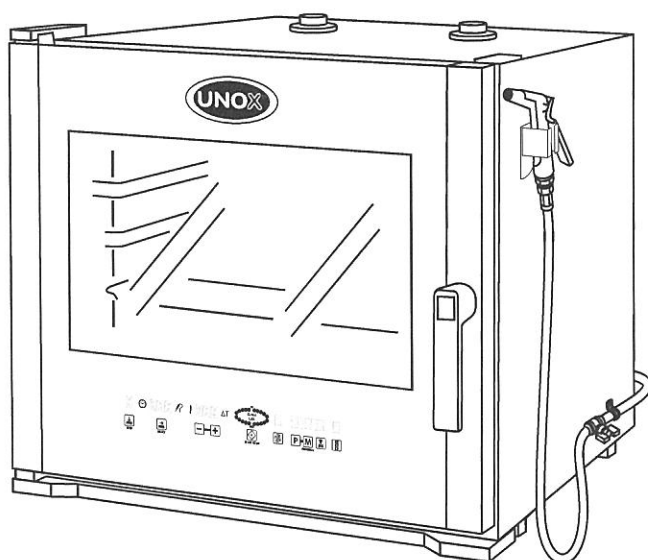
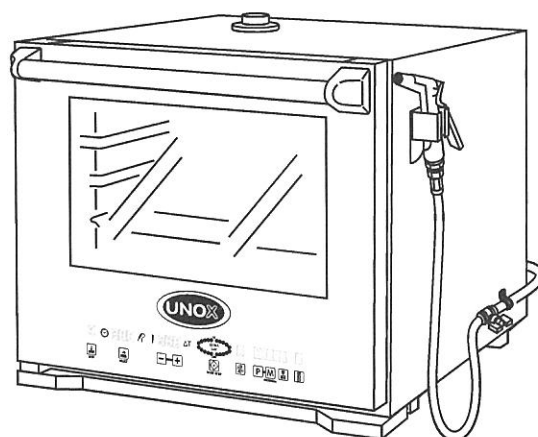
スチーム･コンベクションオーブン

取扱説明書

型式

XV-055E　XV-205E　XV-305E　XV-505E　XV-705E　業務用

XV-305E

XV-055E

このたびは、当社のスチーム･コンベクションオーブン(ウノックス)をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになられる前に、この取扱説明書をよくお読みのうえ安全にお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管し、必要なときにお読みください。保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買い上げ日・お買い上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

もくじ

操作について ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10

本機は、「手動でステップを設定し調理する」方法、「登録したプログラムを呼び出して調理する」方法「プリセットプログラムにより調理する」方法の３種類の調理方法があります。

据付けかた ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・49

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害※の発生が想定される内容を示します。

※物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意(警告を含む)を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⃠は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、⃠の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令(強制)を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜くこと」を示します。

⚠警告

火災や感電、ケガを防ぐための警告

連絡

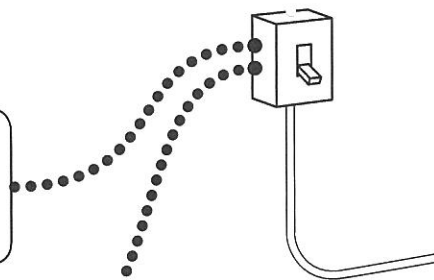
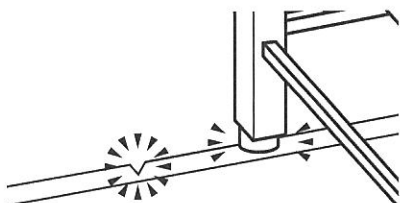
●本機を使用中に専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)が『OFF(切)』に作動したときは、お買い上げ店に連絡すること
無理に専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)を『ON (入)』にすると、感電や火災の原因になります。

専用電源切

●本機を使用中に異音や異臭などの異常が発生したときは、本機専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)を『OFF (切)』にしてすぐにお買い上げ店に連絡すること
異常のまま使用を続けると感電や火災の原因になります。

禁止

●電源コードを傷つけないこと
加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電や火災の原因になります。

⚠警告

●お使いのガス器具がある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、本機の使用を中止し、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気すること
ガスが漏れている状態で、本機を使用しますと、引火爆発する恐れがあります。

●機械内部の電気装置や配線に触れないこと
やけどや感電の原因になります。

●改造は絶対におこなわないこと
改造をされますと、水漏れ、感電や火災の原因になります。

●修理技術者以外の人は、絶対に分解や修理をおこなわないこと
異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると、感電や火災の原因になります。

●調理中または調理完了直後は、本機の外側も高温になっているので、取手や操作パネル以外は触らないこと
やけどの原因になります。

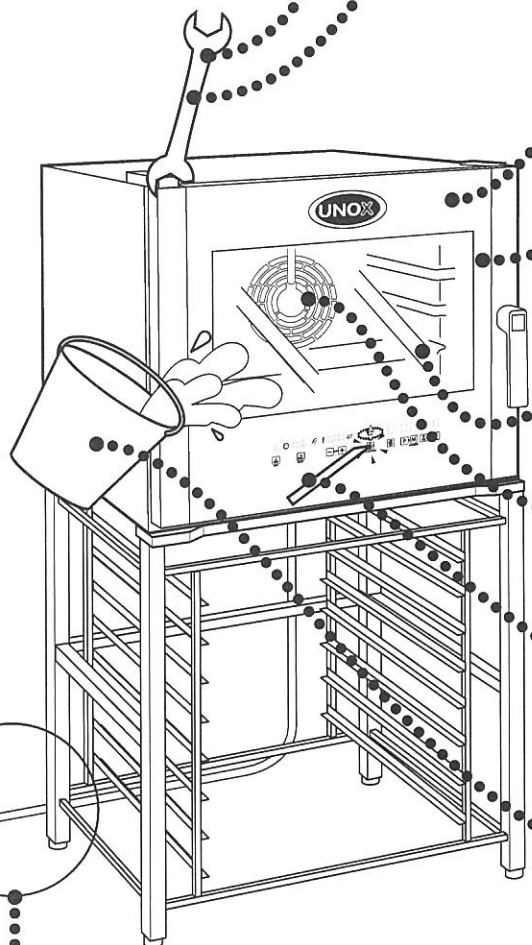
●調理後、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けること
一気に開けると、高温の蒸気や熱風が手前に飛び出し、やけどの原因になります。

●ホテルパンの出し入れは、素手で取り扱わないこと
ケガややけどの原因になります。
（必ずお手持ちの耐熱手袋（ミトン）などをご使用ください。）

●庫内ファンが回転しているときは、ファンカバーを開けないこと
ケガや故障の原因になります。

●操作パネルのキーは、先の尖った物で押さないこと
破損による感電や漏電の原因になります。

水掛禁止

●庫内以外に直接水をかけないこと
電気配線や金属部分に水が掛かると、ショート、感電や錆などによる故障の原因になります。

●移設や廃棄するときの警告

●本機の移設は、専門の業者か、お買い上げ店に相談すること
据え付けに不備があると、水漏れ、感電や火災などの原因になります。

●本機を廃棄するときは、専門の業者か、お買い上げ店に依頼すること
放置されますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠注意

操作するときの注意

可燃物禁止

●本機を使用中に可燃性のスプレーを近くで使用したり、近くに可燃物を置かないこと
スイッチの火花などで引火し、発火の原因になることがあります。

禁止

●本機の周辺にフライヤー、グリルなど発熱する機器は置かないこと
電気部品に負担がかかり、故障や火災の原因になります。

専用電源切

●作業終了後は、本機専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)を『OFF（切)』にすること
発熱や発火の原因になります。

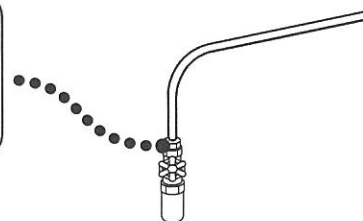
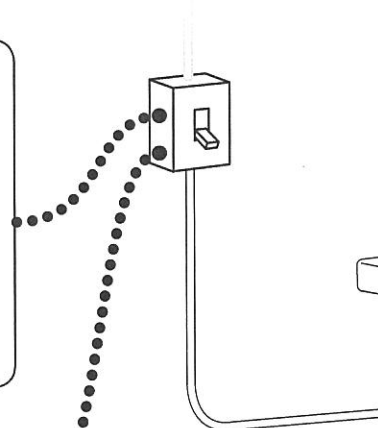
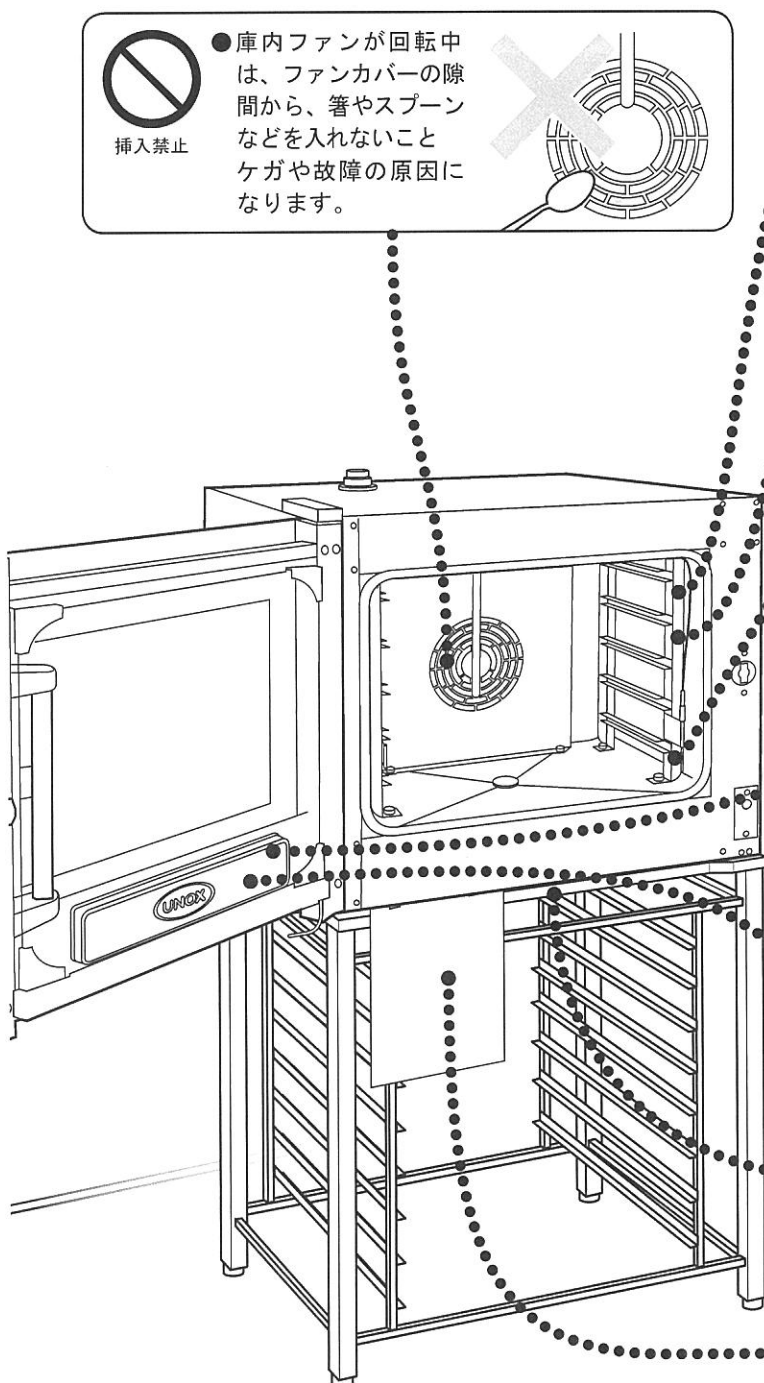
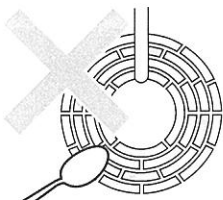
●運転中に停電になった場合は、本機専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)を『OFF（切)』にすること
発熱や発火の原因になります。

●本機を点検するときは、本機専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)を『OFF（切)』にすること
感電したり、ケガの原因になることがあります。

動作確認

●本機専用電源(漏電遮断器付サーキットブレーカー)は、月に1回、動作確認をすること
専用電源が故障のまま使用しますと、漏電発生時に作動せず、感電の原因になることがあります。

水道栓閉

●作業終了後は、水道の元栓を閉めること
配管部分の破損などにより水漏れした場合、電気部品に水がかかり、感電や故障の原因になることがあります。

⚠注意

転売や譲渡するときの注意

テープ止め

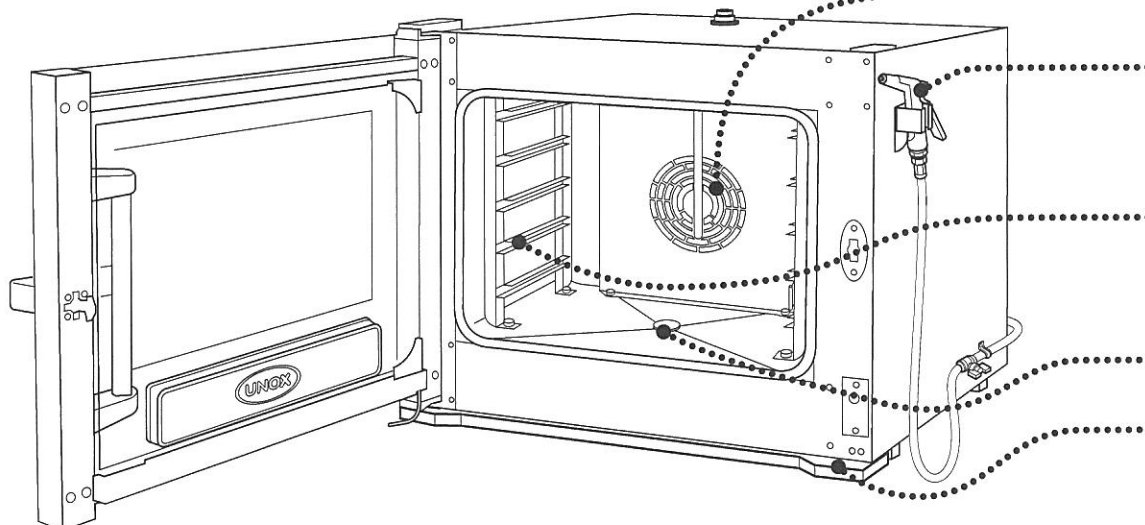
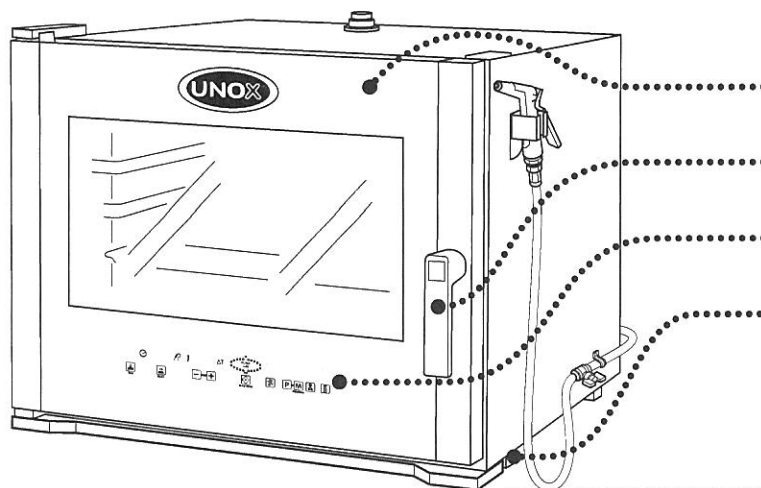
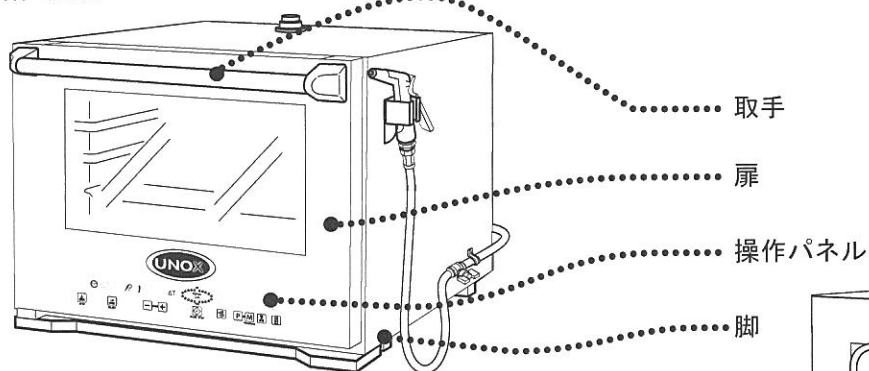
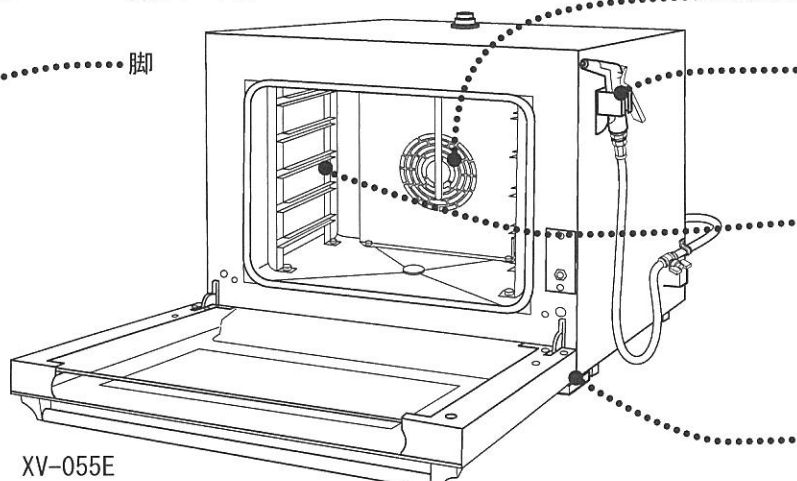
●本機を転売したり、譲渡されるときは、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ場所にテープ等で止めておくこと

本機の特長と各部のなまえ

オーブン

熱風と加湿により調理する機械です。

・お客様が登録した調理プログラムを呼び出すことでかんたんに調理できます。

・予め工場出荷時に組み込まれているプリセットプログラムを呼び出すことでかんたんに調理できます。

コンベクションオーブン「XV-305E」および「XV-055E」の図で説明します。
「XV-205E/505E/705E」 は、サイズが異なりますが、基本的な操作は「XV-305E」と同様です。

…………扉

…………取手

…………操作パネル

…………脚

…………庫内ファン

…………ハンドシャワー

…………ホテルパン棚

…………排水口

…………ドレンパン

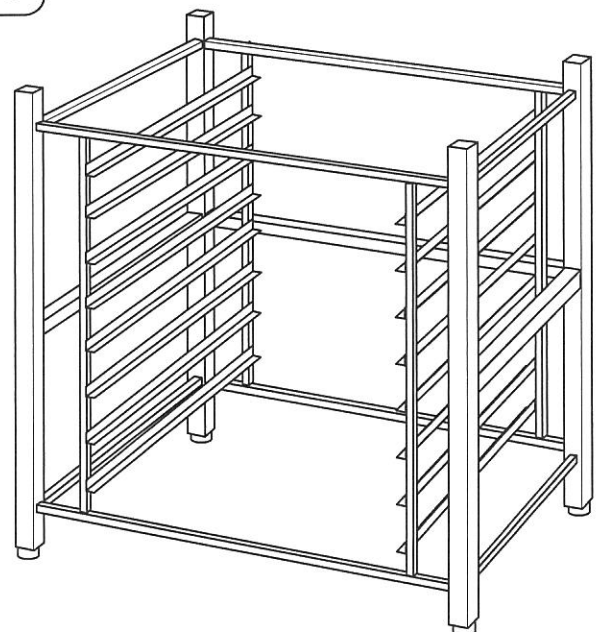
専用設置台

ホテルパンが収納できる専用設置台です。

…………… 庫内ファン

…………… ハンドシャワー

…………… ホテルパン棚

…………… ドレンパン

操作パネル

操作パネルは、次のように構成されています。

ディスプレイ2

STEPキー

本機は、「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を設定した工程を最大9つまで連続動作させることができます。キーを押すとステップが切り替わります。

ステップ1　ステップ9

ディスプレイ1

時間/芯温を設定するときに、数値を表示します。

ディスプレイ2

調理温度/デルタTを設定するときや、プログラムを登録･呼出すときに、数値を表示します。

調理温度

デルタT

SELECTキー

キーを押すごとに、「時間」「芯温」「調理温度」「ΔTデルタT」「CLIMA LUX 加湿」の設定に切り替わります。

−キー／+キー

「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」を設定するときや、プログラムを登録･呼出すときに、設定値を変更するキーです。動作中に設定値を変更することもできます。

−キーを押すと、設定値が減ります。
2秒以上押し続けると、速く減り始めます。

+キーを押すと、設定値が増えます。
2秒以上押し続けると、速く増え始めます。

制御切替キー
キーを押すと、複数台接続しているオーブンの操作が切り替わります。
本機単体では使用できません。

ディスプレイ3

FAN SPEEDキー

キーを押すと、調理時の庫内ファン速度を設定します。
ファン速度は、「6」、「5」、「4」、「3」、「2」、「1」、「P」の順に切り替わります。「6」が標準で、数字が小さくなるほど弱くなります。「P」は調理中に設定温度に達したとき、ファンの回転とヒーターが停止し、1 ℃以上低くなると再び通電します。

ディスプレイ3

プログラム番号や、プログラム名を表示します。

プログラム番号

1番　　99番

プログラム名

GRILL　など(32ページ参照)

PROGRAMキー

P プログラムの登録や変更、またプログラムを呼び出して調理するときに、本機をプログラムモードにするキーです。
また、最後におこなった調理内容を表示します。(「LAST PROGRAM」　)

M 登録･変更したプログラムを本機に記憶させるキーです。
(５秒間の長押しで記憶させます。)

プリセットプログラムキー

キーを押し、−キー／＋キーを押して、プリセットプログラムを選択します。
プリセットプログラムの種類は、ディスプレイ３に表示されます。
調理の内容は「●プリセットプログラムについて」(32ページ)を参照してください。

電源スイッチ兼START/STOPキー

電源スイッチを兼ねた「START/STOPキー」です。

本機の動作を開始、停止させます。
５秒間の長押しでパワーオフの状態になります。
また、本機は調理終了後15 分間操作されなければ、自動的にディスプレイが消灯しパワーオフの状態になります。
パワーオフの状態から復帰するには、このキーを押してください。

START/STOPランプ

本機がパワーオフの状態になると、庫内ランプとディスプレイが消灯し、START/STOPランプが点灯します。

基本的な操作　手動でステップを設定し調理する方法

始業

1 水道栓を開けてください。

2 本機専用電源を「ON(入)」にしてください。

本機の電源がON になり、庫内ランプと操作パネル部が点灯します。

ディスプレイ1　ディスプレイ2

動作を設定する

ステップの設定

1 ステップを設定してください。

ここでは、ステップ１の動作設定を例に説明します。

STEPキーを押すごとに、ステップが切り替わります。

本機は、「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」を設定した一連の工程を最大9ステップまで連続動作させることができます。

時間または芯温の設定

調理時間、または芯温を選択してください。

メモ

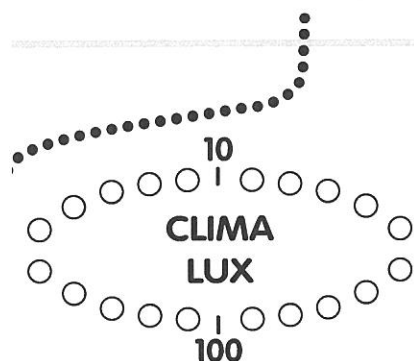
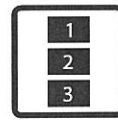
- 時間を設定した場合、芯温は選択できません。芯温を選択した場合、時間の設定はできません。芯温の調理は、食材の中心温度で管理するため調理時間が変動するからです。
- 芯温調理の際、芯温センサーの先端部は、食材の中心に差し込んでください。

操作パネルに時間が、0.00（0時間00分）と表示されます。

5秒間長押しすると、パワーオフの状態になります。また、本機は調理終了後15 分間キーが何も押されなければ、自動的に操作パネルが消灯し、パワーオフ状態になります。
電源を入れる（パワーオン）ときは、キーを押してください。

3 プリヒーティング（予熱）をおこなってください。

ステップ1の設定温度＋30℃位でプリヒーティングをおこなってください。

ディスプレイ3

時間を設定する場合

2 SELECTキーで時間を選んでください。

3 ⊟⊞キーで時間を設定してください。

⊟ キーを押すと、時間が1分減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

⊞ キーを押すと、時間が1分増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

0.00（0分）～ 9.59（9時間59分）まで変更できます。（初期値：0分）

inF は、連続運転の設定になります。調理を止めるときは、キーを押します。

お願い

設定温度180℃以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。機械故障の原因になります。

メ モ

inF は、時間“0分”の状態で⊟キーを1度押すまたは、“9時間59分” の状態で⊞キーを1度押すと設定できます。

芯温を設定する場合

2 SELECTキーで芯温を選んでください。

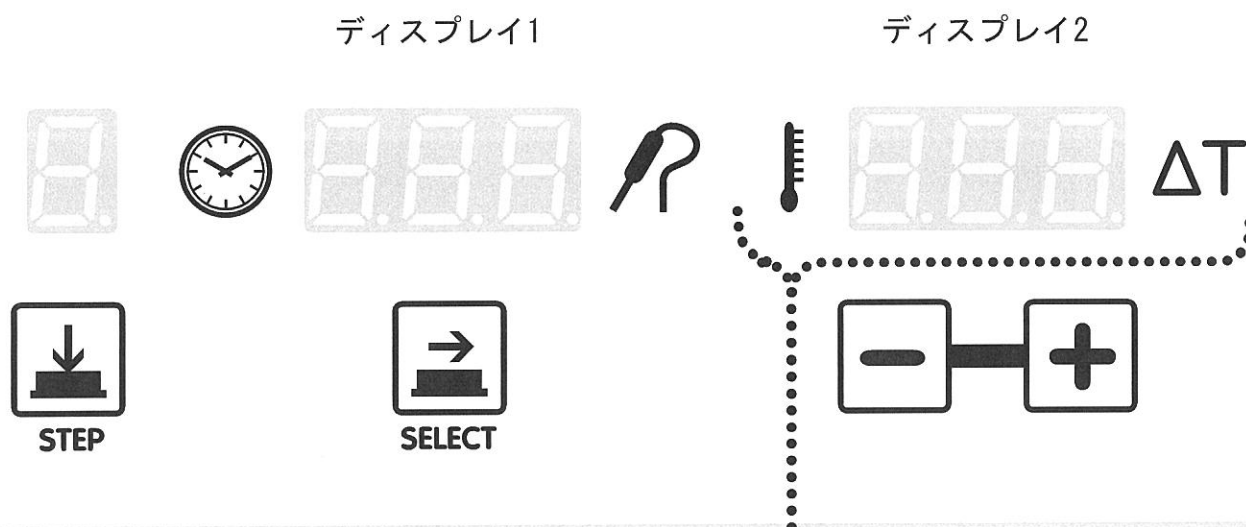
3 ⊟⊞キーで芯温を設定してください。

⊟ キーを押すと、温度が1℃減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

⊞ キーを押すと、温度が1℃増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

0（0℃）～ 120（120℃）まで変更できます。（初期値：0℃）

例：90℃に設定した場合の表示例

90

温度またはデルタTの設定

調理温度、または芯温、デルタTを設定してください（「調理温度」と「デルタT」は同時に設定できません）。

温度の設定

4 SELECTキーで 温度を選んでください。

5 [−][+]キーで温度を設定してください。

[−] キーを押すと、温度が1℃減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

[+] キーを押すと、温度が1℃増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

0 〜 260 まで変更できます。（初期値：0℃）

0℃ 260℃

例：90℃に設定した場合の表示例

90

デルタTの設定

4 SELECTキーで ΔTデルタTを選んでください。

前ページ「時間または芯温の設定」で 芯温を設定したときのみ、ΔTデルタTが設定できます。

5 [−][+]キーで温度を設定してください。

[−] キーを押すと、温度が1℃減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

[+] キーを押すと、温度が1℃増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

0 〜 260 まで変更できます。（初期値：0℃）

0℃ 260℃

例：90℃に設定した場合の表示例

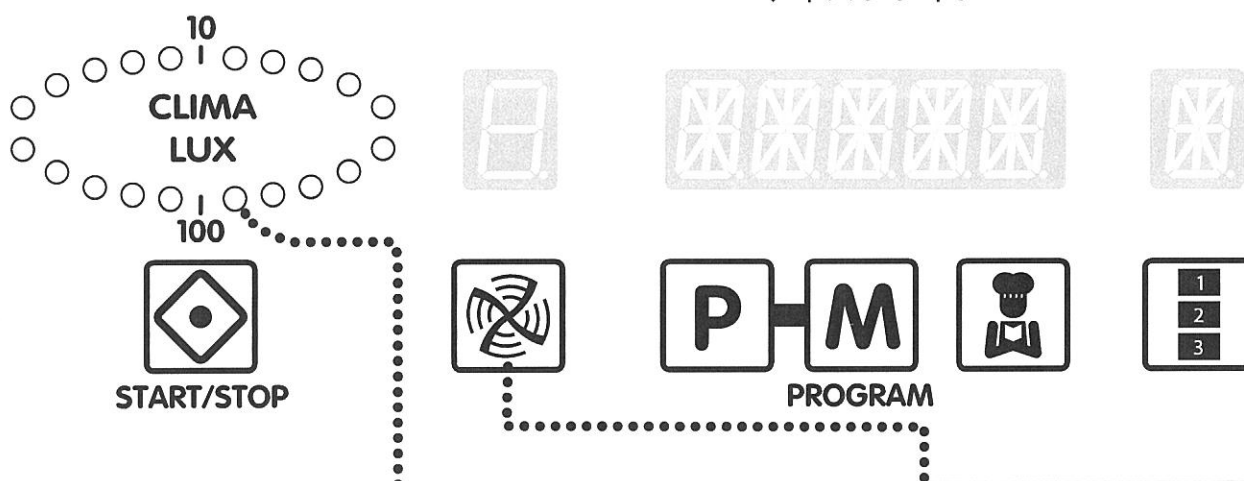
90

デルタTクッキングとは

デルタTクッキングとは、調理時の食材と庫内温度の差を一定に保たせて調理する方法です。

例えば

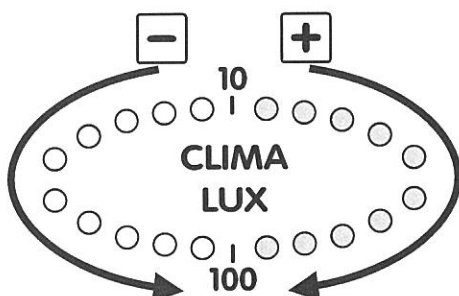
芯温を8 0℃に設定し、ΔTデルタTを4 0℃に設定すると、調理中、食材の芯温を8 0℃に昇温する間、食材の中心温度に+4 0℃で庫内温度をコントロールします。

ディスプレイ3

加湿の設定

6 SELECTキーで加湿を選んでください。

7 ⊟⊞キーで加湿を設定してください。

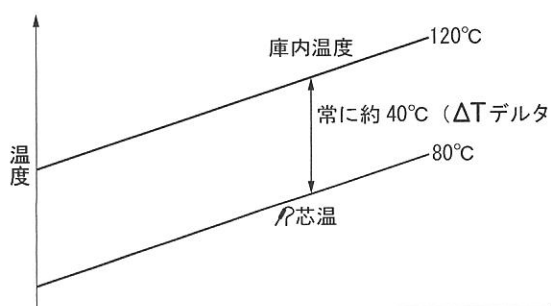
⊟キーを押すと、加湿が10減ります。
2秒以上押すと、速く減り続けます。

⊞キーを押すと、加湿が10増えます。
2秒以上押すと、速く増え続けます。

右側の青色LED が加湿、左側の赤色LEDが乾燥の割合を示しています。

ファン速度の設定

8 キーでファン速度を設定してください。

押すごとに、「6」、「5」、「4」、「3」、「2」、「1」、「P」に切り替わります。

「6」 ‥‥100%　標準の回転速度。
「5」 ‥‥「6」の90%の回転速度。
「4」 ‥‥「6」の70%の回転速度。
「3」 ‥‥「6」の60%の回転速度。
「2」 ‥‥「6」の50%の回転速度。
「1」 ‥‥「6」の40%の回転速度。
「P」 ‥‥「6」の40%の回転速度。
調理中に設定温度に達した場合、ファンの回転が止まり、ヒーターが切れます。
設定温度より１℃以上低くなるとファン、ヒーターに通電されます。
この動作を設定した時間繰り返します。

デルタTクッキングを使用することで、肉などの塊を調理する際に目減りや収縮を抑えることができます。

ディスプレイ1　　　　ディスプレイ2

ステップの設定

1 ステップを選んでください。

STEPキーを押して切り替えます。

2 時間・温度・加湿を設定してください。

「●動作を設定する」の手順2 ～ 7 を参考に「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」を設定してください。

→10 ～ 13ページ参照

ステップ２～ステップ9の時間を[HLd]に設定すると、そのステップではキーが押されるまで保温を続ける動作となります。

[HLd]は、時間表示[0.00]の状態で[－]キーを1 度押すと設定できます(初期値：70℃、ファン速度：6)。

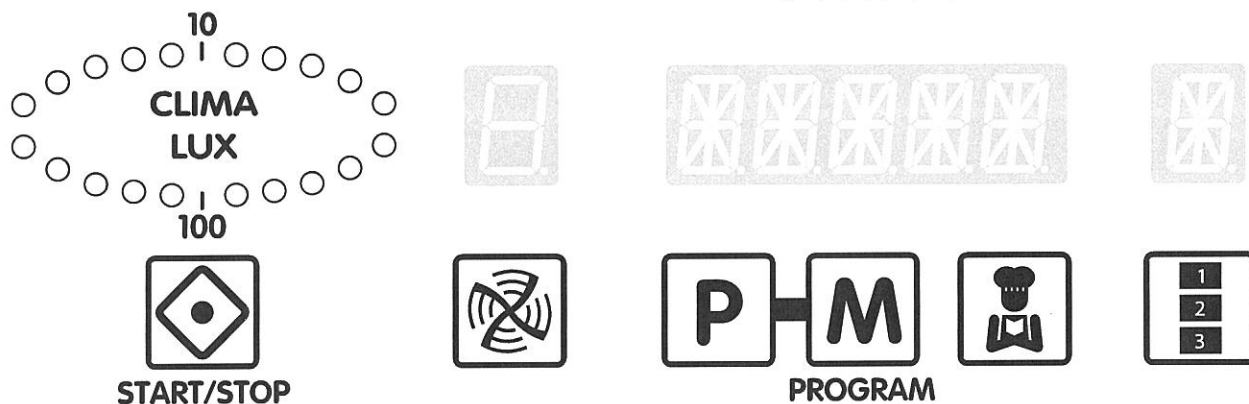
メ モ

- [HLd]はSELECTキーを押し、[0.00]～[9.59]または[inF]時間設定がおこなえます。
  [inF]は、調理時間が無限になります。
  [inF]は、ステップ1のみ設定できます。
  [HLd]は、ステップ2 ～ステップ9で設定できます。
- [inF]、[HLd]を設定した場合、それ以後のステップは設定できません。

3 ファン速度を設定してください。

「●動作を設定する」の手順8 を参考にファン速度を設定してください。

「P」に設定するとそのステップでは、設定温度に達するとファンの回転とヒーターの通電を一時停止します。

ディスプレイ3

調理の開始

4 調理を開始してください。

各ステップの調理の設定が完了しましたら調理を開始してください。

調理の内容に「芯温」または「デルタT」を設定しているときは『●調理を開始する(芯温・デルタT)』を参照して調理をおこなってください。

→19～ 21ページ参照

調理の内容に「時間」と「温度」のみを設定しているときは『●調理を開始する(時間・温度)』を参照して調理をおこなってください。

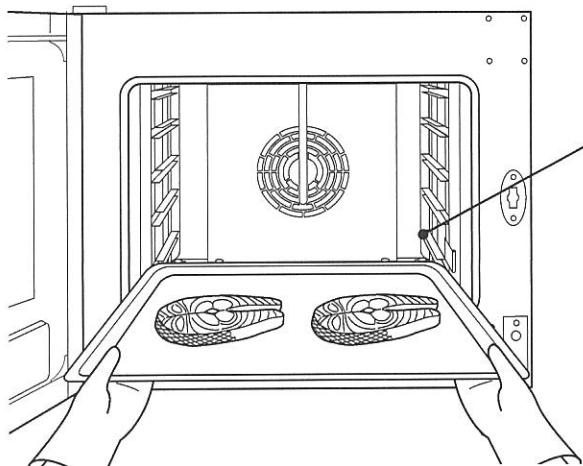
→16～ 18ページ参照

ステップ2～ 9を設定する場合

本機は、「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を設定した一連の工程を最大9ステップまで登録できます。

調理を開始する(時間・温度)

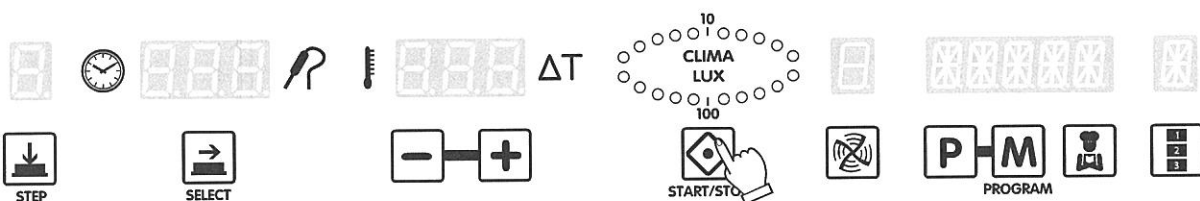
時間と温度の設定による調理について説明します。
芯温とデルタTの設定による調理については、→「調理を開始する(芯温＋デルタT)」(19～ 21ページ)を参照してください。

1 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた調理物を庫内に入れてください。

お願い

《ホテルパンの出し入れの際について》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

2 扉を閉めてください。

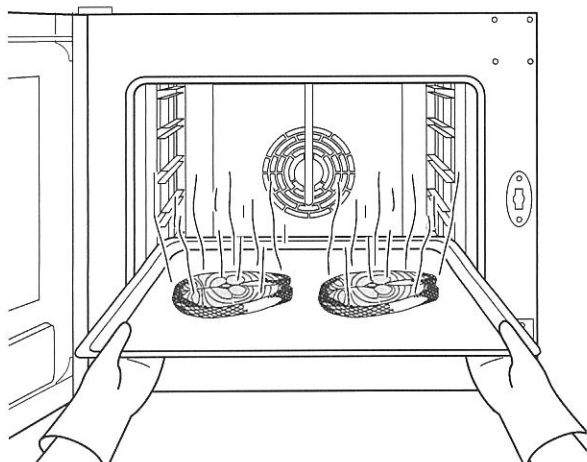
3 キーを押してください。

キーを押すとステップ1の内容が表示され、“ピー”とブザーが鳴って調理が始まります。

調理が終了すると、15秒間ブザーが鳴ります。
キーを1秒間長押しすると、ブザーは止まります。

ヒント

《調理の途中でも設定が確認できます》
調理中、STEPキーを押すと、時間を設定しているステップの時間が表示されます。

《調理の途中でも設定が変更できます》
- STEPの変更
  STEPキーを押すと、次のステップの表示に切り替わります(調理は切り替わりません)。
  ステップ9の状態で、更にSTEPキーを押すと、ステップ1に戻ります。
- 時間・温度・加湿の変更
  ① SELECTキーで変更する項目を選んでください。
  ② ー キー / ＋ キーを押して設定値を変更してください。
- 調理の中止
  調理中に キーを１秒長押しすると、調理が中断されます。

4 扉を開けて調理物を取り出してください。

お願い

《ホテルパンの出し入れの際について》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

メモ

中断した調理を再開するには

調理中に[◇]キーを１秒長押しして調理を中断した場合は、[P]キーを押したあと、[−]キーを押して「RESTART」を表示させ、[◇]キーを押すと中断した時点から調理を再開します。
別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、中断した調理内容は保持されます。

メモ

「LAST PROGRAM」について

本機は、最後におこなった調理内容を記憶しています。調理終了後、[P]キーを押すと「LAST　PROGRAM」が表示され最後の調理内容を開始できます。
別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、調理内容は保持されます。

お願い

設定温度180℃以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。
また、連続した空運転はおこなわないでください。機械故障の原因になります。

終業

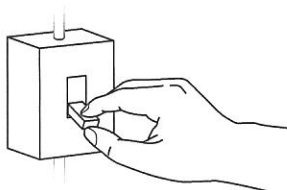
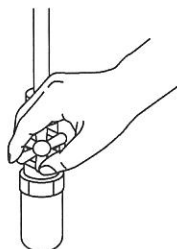
終業とは、1日を通しての調理の終了を意味しています。調理毎におこなう作業ではありません。

1 本機を清掃してください。

➔「オーブンの清掃」（39ページ）参照

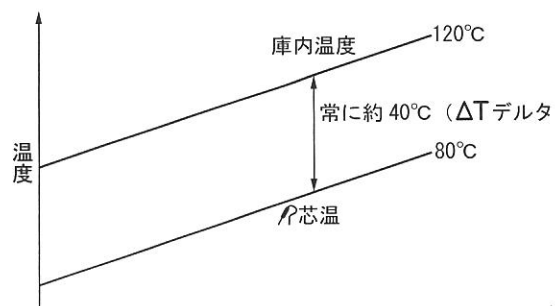
清掃

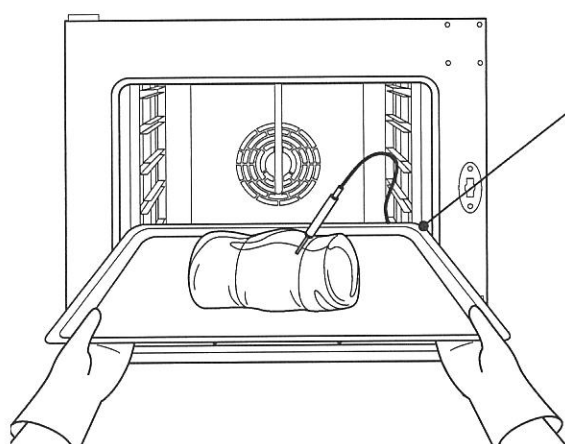
特に庫内の清掃は、必ずおこなってください。
清掃を怠った場合、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。
また、機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

2 本機専用電源を「OFF（切）」にしてください。

3 水道栓を閉めてください。

調理を開始する（芯温・デルタT）

芯温とデルタTの設定による調理について説明します。

ヒント

デルタTは、食材の内部温度と外部温度の差を一定に保ちながら加熱調理できます。
例えば 芯温を80℃に設定し、ΔTデルタTを40℃に設定すると、 調理中、食材の芯温を80℃に昇温する間、食材の中心温度に+40℃で庫内温度をコントロールします。

デルタTクッキングを使用することで、肉などの塊を調理する際に目減りや収縮を抑えることができます。

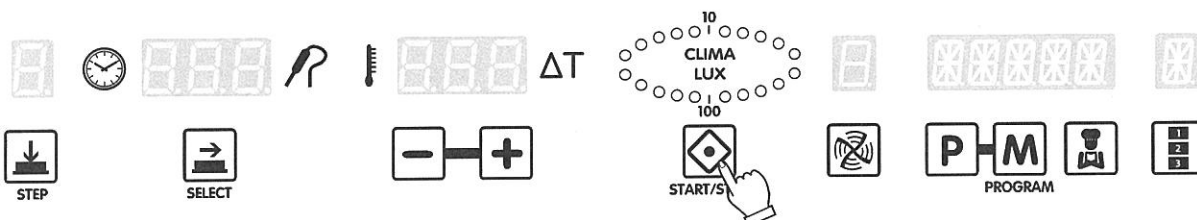
1 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れ、芯温センサーを食材の中心に差し込んでください。
※芯温センサーは、先端部が必ず食材の中心部にくるように差し込んでください

お願い

《ホテルパンの出し入れの際について》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋（ミトン）などをご使用ください。

《芯温センサーについて》
・芯温センサーは食材に差し込む前に、アルコール（エタノール）で消毒してください。雑菌が繁殖している場合、健康障害の原因になります。
・芯温センサーの先は鋭利ですから、直接触れないでください。ケガの原因になります。

2 扉を閉めてください。

3 キーを押してください。

キーを押すと“ピー”とブザーが鳴って調理が始まります。

ヒント

《調理中の表示について》

例）● ステップ1に「芯温」が設定されている場合。

ステップ1の調理中 → ディスプレイ 1=「芯温」 ディスプレイ2=「温度」

● ステップ1に「温度」、ステップ2に「芯温」が設定されている場合。

ステップ1の調理中 → ディスプレイ 1=「Pro」 ディスプレイ2=「温度」
ステップ2の調理中 → ディスプレイ 1=「芯温」 ディスプレイ2=「温度」

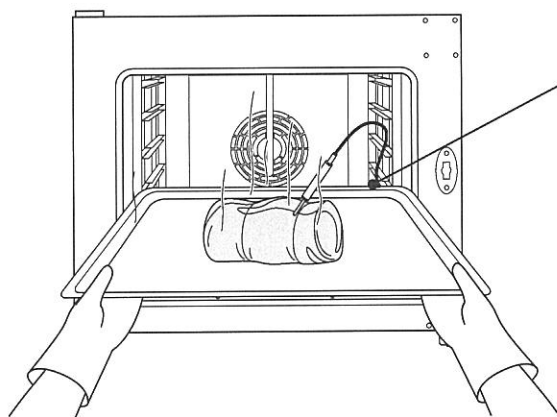
調理が終了すると、15秒間ブザーが鳴ります。

◈ キーを1秒間長押しすると、ブザーは止まります。

ヒント

《芯温設定またはデルタTを含む調理時のディスプレイ表示について》

● 芯温設定による調理中は、ディスプレイ1に芯温温度が表示されます。
芯温設定による調理が終了すると、次のステップ以降の残り時間がディスプレイ 1に表示されます。

4 扉を開けて調理物を取り出してください。

扉を開け、芯温センサーを食材から抜き取り、調理物を庫内から取り出します

※芯温センサーは、芯温センサーホルダーに差し込んでおいてください。

※調理物を取り出したら、事故防止のため扉は必ず閉めてください。

お願い

《庫内より調理物を取り出すときの注意》

● 調理後に、扉を開けるときは、一気に開けずに徐々に開けてください。高温の蒸気や、熱風が飛び出し、やけどをする恐れがあります。

● 芯温センサー・ホテルパンなどを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

メモ

中断した調理を再開するには

調理中に◈ キーを１秒長押しして調理を中断した場合は、P キーを押したあと、— キーを押して「RESTART」を表示させ、◈ キーを押すと中断した時点から調理を再開します。

別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、中断した調理内容は保持されます。

メモ

「LAST PROGRAM」について

本機は、最後におこなった調理内容を記憶しています。調理終了後、P キーを押すと「LAST PROGRAM」が表示され最後の調理内容を開始できます。

別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、調理内容は保持されます。

お願い

設定温度180℃以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。

また、連続した空運転はおこなわないでください。機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

終業

終業とは、1日を通しての調理の終了を意味しています。調理毎におこなう作業ではありません。

1 本機を清掃してください。

➔「オーブンの清掃」(39ページ) 参照

清掃

特に庫内の清掃は、必ずおこなってください。
清掃を怠った場合、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。
また、機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

2 本機専用電源を「OFF（切）」にしてください。

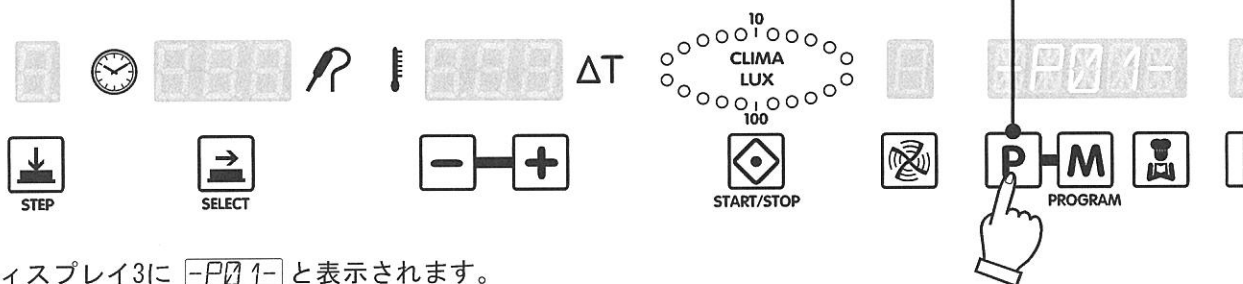
3 水道栓を閉めてください。

プログラムの登録と変更

プログラムを登録するには

プログラムは、99件まで登録できます。
登録したプログラムは、プログラム番号やプログラム名を呼び出して調理に使います。

プログラム設定を始める

1 Pキーを押してください。

ディスプレイ3に -P01- と表示されます。

メモ
直前に調理をしているときは、ディスプレイ3に「LAST PRGRAM」が表示されます。+キーを押してください。

2 登録するプログラム番号を選んでください。

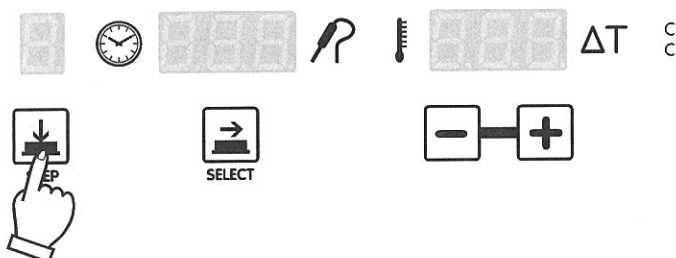
プログラム番号が表示されます。

−キーを押すと、プログラム番号が1減ります。
2秒以上押すと、速く減り続けます。
+キーを押すと、プログラム番号が1増えます。
2秒以上押すと、速く増え続けます。

-P01- ～ -P99- まで設定できます。
1番　99番

上記以外のプログラム表示(「COOL」 など)について➔28ページ参照

内容を設定する

3 「ステップ」を押してください。

ディスプレイ1に PrE が表示されます。

4 最初はΔTデルタTが選択されています。SELECTキーで温度を選択して、−+キーでプリヒーティング(予熱)温度を設定してください。

−キーを押すと、温度が1℃減ります。
2秒以上押すと、速く減り続けます。
+キーを押すと、温度が1℃増えます。
2秒以上押すと、速く増え続けます。

0 ～ 280 まで変更できます。
(初期値：0℃)
0℃　280℃

例：90℃に設定した場合の表示例

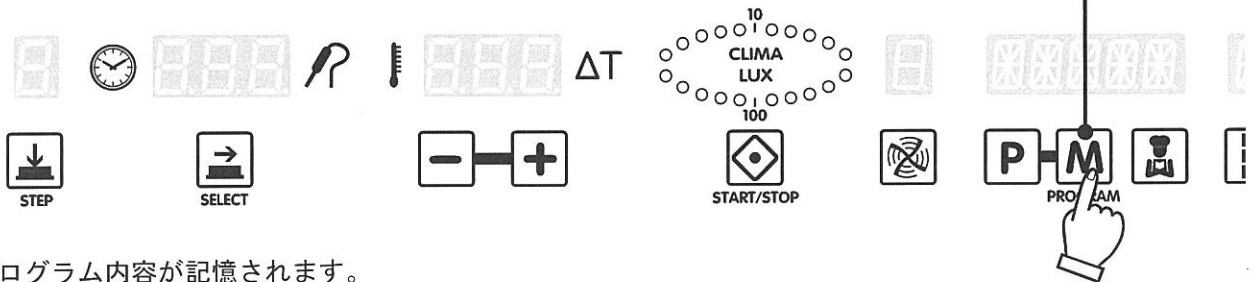
90

5 「ステップ」を押してください。

6 「ステップ」「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を設定してください。

10 ～13ページ「● 動作を設定する」を参考に、「ステップ」「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を設定してください。

プログラムを登録する

7 Ⓜキーをブザーが鳴るまで（約5秒間）押し続けてください。

プログラム内容が記憶されます。

これでプログラムの登録は完了です。

● プログラムを変更するには

登録したプログラムをプログラム番号やプログラム名で呼び出して変更します。

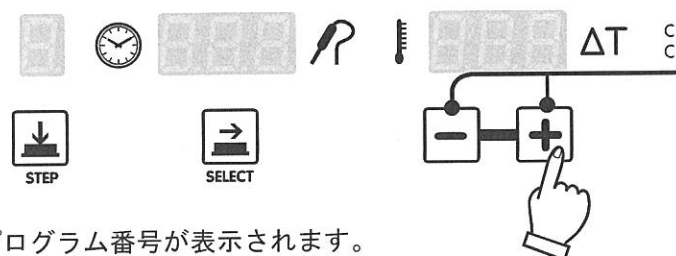
プログラムを呼び出す

1 Ⓟキーを押してください。

ディスプレイ3に -P01- と表示されます。

メモ

直前に調理をしているときは、ディスプレイ3に「LAST PROGRAM」　　が表示されます。

2 変更するプログラム番号を選んでください。

プログラム番号が表示されます。

[−] キーを押すと、プログラム番号が1減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

[+] キーを押すと、プログラム番号が1増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

-P01- ～ -P99- まで設定できます。
1番　99番

上記以外のプログラム表示(「COOL」　など)について→28ページ参照

動作内容の設定を変更する

3 プリヒーティング(予熱)温度を変更してください。

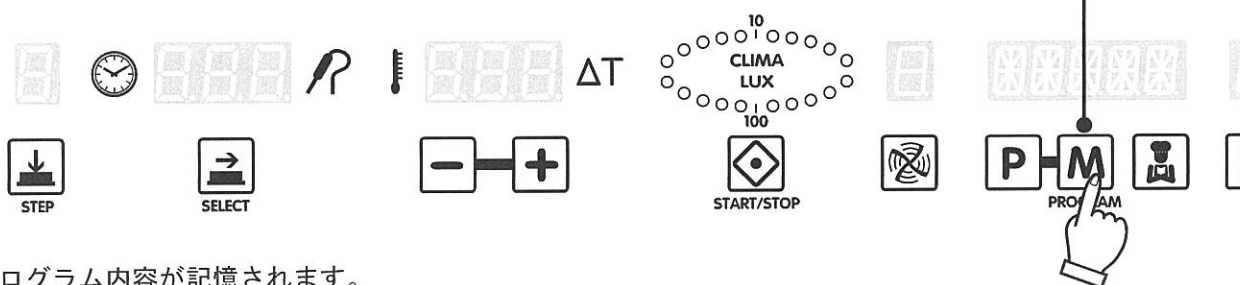
22 ページの手順3、4 を参考に設定してください。

4 「ステップ」を押してください。

5 「ステップ」「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を変更してください。

10 ～13ページ「●動作を設定する」を参考に、「ステップ」「時間/芯温」「調理温度/デルタT」「加湿」「ファン速度」を設定してください。

プログラムを再登録する

6 Ⓜキーをブザーが鳴るまで(約5秒間) 押し続けてください。

プログラム内容が記憶されます。

これでプログラムの変更は完了です。

●プログラムに名前をつける

登録したプログラムに名前をつけて保存することができます。。

プログラムを呼び出す

1 Ⓟキーを押してください。

ディスプレイ3に -P01- と表示されます。

メモ

直前に調理をしているときは、ディスプレイ3に「LAST PRGRAM」が表示されます。⊕キーを押してください。

2 名前をつけるプログラム番号を選んでください。

プログラム番号が表示されます。

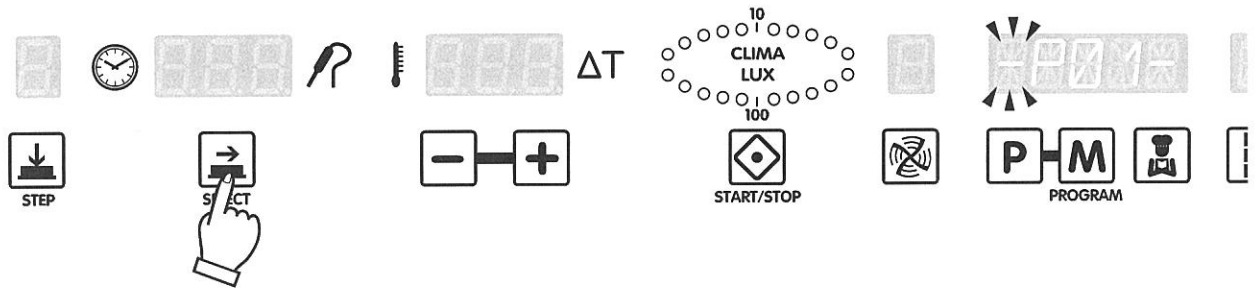
⊖ キーを押すと、プログラム番号が1減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

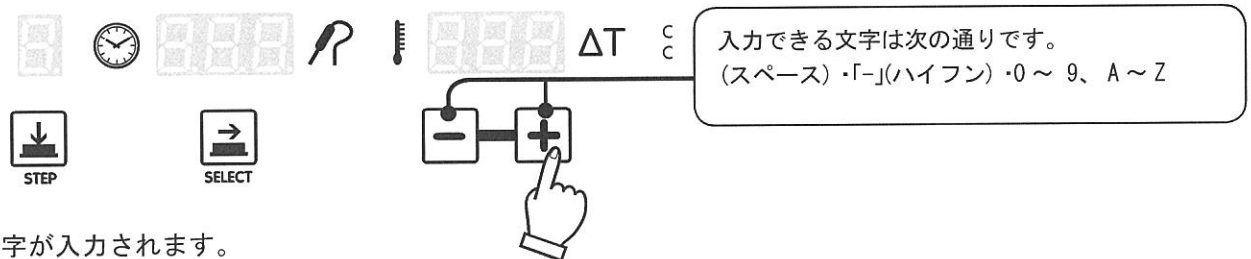
⊕ キーを押すと、プログラム番号が1増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

-P01- ～ -P99- まで設定できます。
1番 99番

上記以外のプログラム表示(「COOL」 など)について➔28ページ参照

プログラム名を入力する

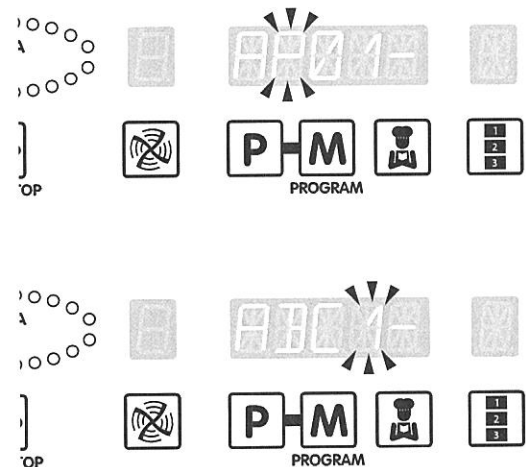
3 SELECTキーを押してください。

ディスプレイ3の１文字目が点滅します。

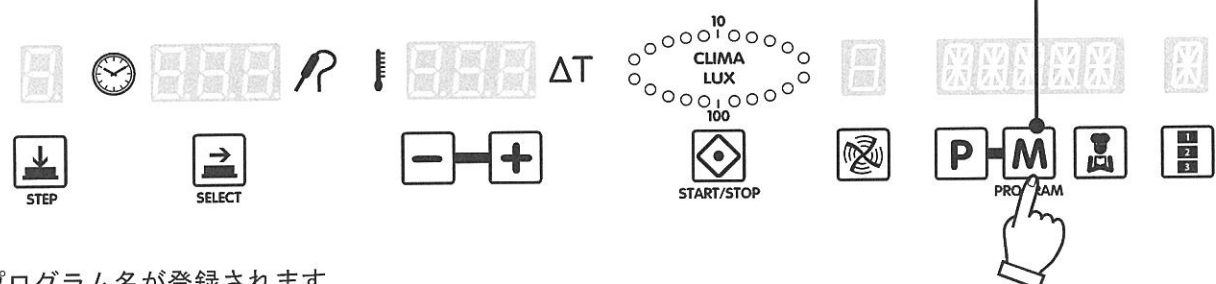
4 ⊟⊞キーで文字を選択してください。

文字が入力されます。

5 SELECTキーを押してください。

ディスプレイ3の２文字目が点滅します。
手順4 と同様に文字を入力します。
すべての桁に文字を同様に入力します。
最大50文字まで入力可能です。

メモ

SELECTキーを押すと、カーソルが右へ移動します。
カーソルは左へ戻すことはできません。

プログラムを再登録する

6 Ⓜキーをブザーが鳴るまで（約5秒間）押し続けてください。

プログラム名が登録されます。

これでプログラムへの名前の登録は完了です。

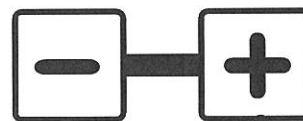
登録したプログラムを呼び出して調理する

始業

1 水道栓を開けてください。

2 本機専用電源を「ON（入）」にしてください。

本機の電源がON になり、庫内ランプと操作パネル部が点灯します。

ディスプレイ1　　ディスプレイ2

プログラムを呼び出す

1 Pキーを押してください。

ディスプレイ3に -P01- と表示されます。

2 調理に使うプログラムを選んでください。

－キーを押すと、プログラム番号が1減ります。2秒以上押すと、速く減り続けます。

＋キーを押すと、プログラム番号が1増えます。2秒以上押すと、速く増え続けます。

まで設定できます。

上記以外のプログラム表示（「COOL」 など）について→28ページ参照

3 キーを押してください。

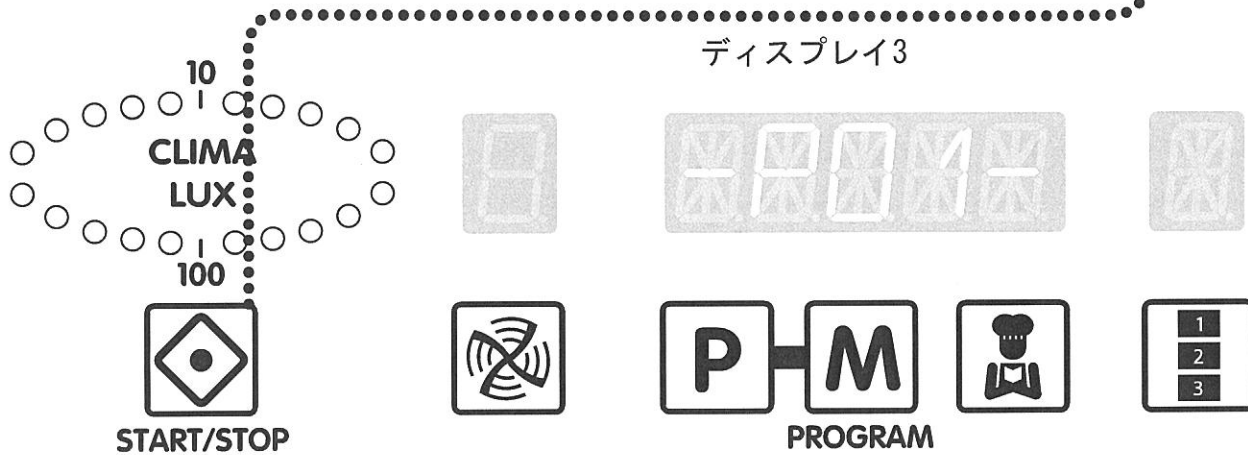
プリヒーティング（予熱）が始まります。

ディスプレイ1に

と表示されます。

プリヒーティングが終了すると、ブザーが鳴ります。

操作パネルに時間が、0.00（0時間00分）と表示されます。

5秒間長押しすると、パワーオフの状態になります。また、本機は調理終了後15 分間キーが何も押されなければ、自動的に操作パネルが消灯し、パワーオフ状態になります。
電源を入れる（パワーオン）ときは、キーを押してください。

調理を開始する

1 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた食材を庫内に入れてください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋（ミトン）などをご使用ください。

2 扉を閉めてください。

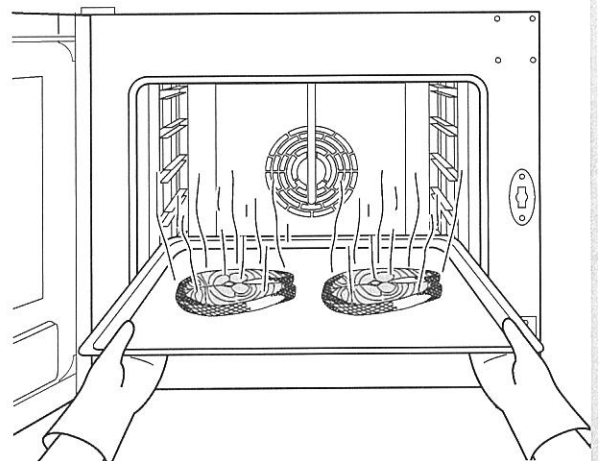
調理が始まります。

3 調理が終了すると、ブザーが鳴ります。

15秒間ブザーが鳴ります。

キーを1秒間長押しすると、ブザーは止まります。

4 扉を開けて調理物を取り出してください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋（ミトン）などをご使用ください。

調理中の動作について

ヒント

《調理の設定が確認できます》

調理中、ディスプレイ1には残りの調理時間を表示、ディスプレイ2には設定温度と現在の庫内温度が3秒毎に切り替わり表示されます。
調理中、STEPキーを押す毎に他のステップの内容に切り替わり表示されます。
内容の変更はできますが、記憶されません。

メモ

中断した調理を再開するには

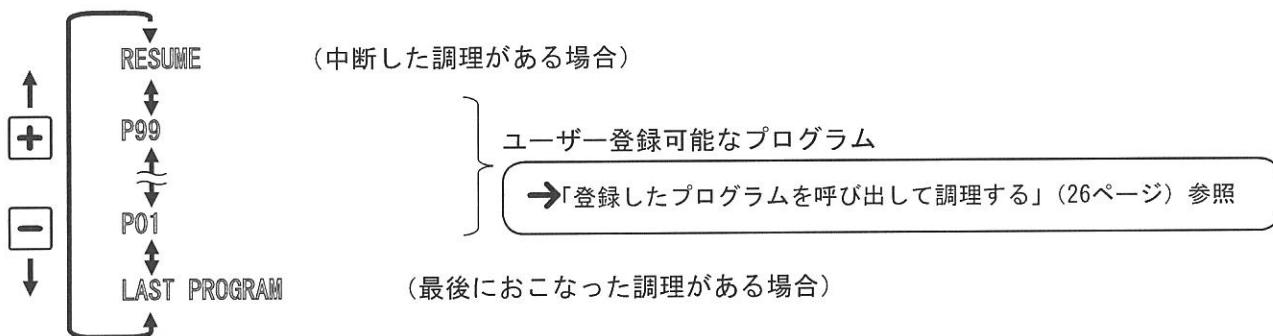
調理中に◇キーを押して調理を中断した場合は、Pキーを押して「RESUME」を表示させて、◇キーを押すと中断した時点から調理を再開します。
別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、中断した調理内容は保持されます。

メモ

「LAST PROGRAM」について

調理中に◇キーを1秒長押しして調理を中断した場合は、Pキーを押したあと、−キーを押して「RESUME」を表示させ、◇キーを押すと中断した時点から調理を再開します。
別の調理をおこなうか、本機の専用電源を「切」にするまで、調理内容は保持されます。

特殊動作プログラムについて

プログラム番号「P01」 を表示した状態から−キーを押す。または、「P99」 を表示した状態から+キーを押すと、特殊動作プログラムが呼び出されます。

お願い

設定温度180℃以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。
また、連続した空運転はおこなわないでください。機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

●終業

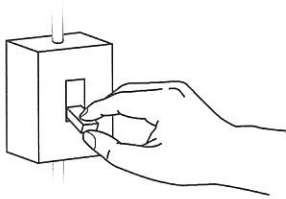
終業とは、1日を通しての調理の終了を意味しています。調理毎におこなう作業ではありません。

1 本機を清掃してください。

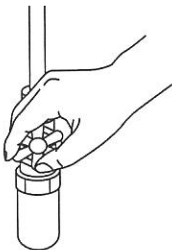
➔「オーブンの清掃」（39ページ）参照

清掃

特に庫内の清掃は、必ずおこなってください。
清掃を怠った場合、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。
また、機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

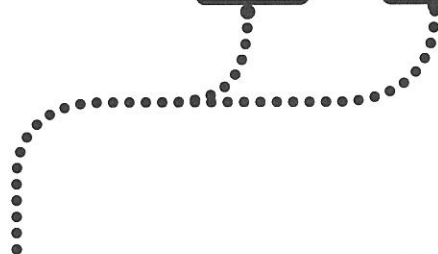
2 本機専用電源を「OFF（切）」にしてください。

3 水道栓を閉めてください。

プリセットプログラムを呼び出して調理する

始業

1 水道栓を開けてください。

2 本機専用電源を「ON(入）」にしてください。

本機の電源がON になり、庫内ランプと操作パネル部が点灯します。

ディスプレイ1　　　　ディスプレイ2

プログラムを呼び出す

1 キーを押してください。

ディスプレイにプログラムが表示されます。

2 調理に使うプログラムを選んでください。

キー／キーを押して、次のプログラムから、調理に使うプログラムを選択します。

+3 REGEN
STEAM
GRILL
FAKIRO GRILL
PAN　FAY
MULTITIME
FAKIRO　PIZZA
POLLO
BAKE
BAGUETTE
ROASTING
CRISPY　ROAST
NIGHT　ROAST
BRAISE
ACM01～ACM20

3 キーを押してください。

プリヒーティング（予熱）が始まります。

ディスプレイ1に と表示されます。

プリヒーティングが終了すると、ブザーが鳴ります。

プリセットプログラムの初期設定値については(32ページ）をご覧ください。

操作パネルに時間が、0.00 (0時間00分) と表示されます。

5秒間長押しすると、パワーオフの状態になります。また、本機は調理終了後15 分間キーが何も押されなければ、自動的に操作パネルが消灯し、パワーオフ状態になります。
電源を入れる(パワーオン)ときは、◈キーを押してください。

調理を開始する

1 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた調理物を庫内に入れてください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

2 扉を閉めてください。

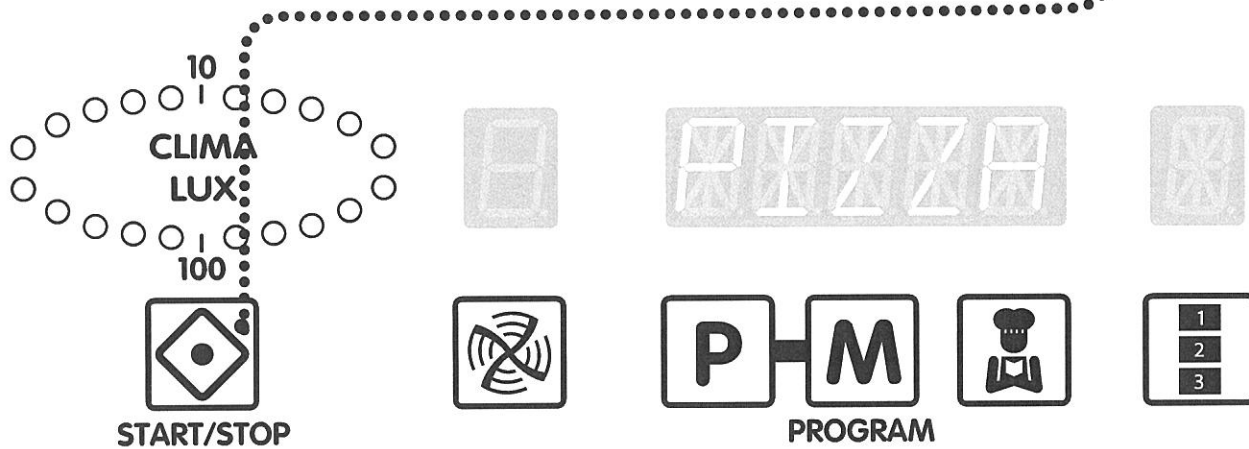
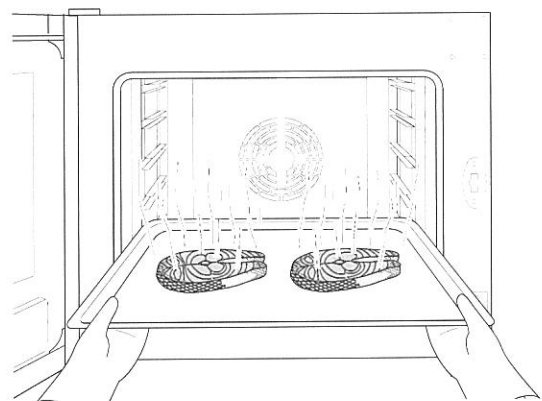
調理が始まります。

3 調理が終了すると、ブザーが鳴ります。

15秒間ブザーが鳴ります。

◈ キーを1 秒間長押しすると、ブザーは止まります。

4 扉を開けて調理物を取り出してください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

プリセットプログラムについて

プリセットプログラムは、工場出荷時に予め登録されたプログラムです
それぞれのプログラムは、次のように設定されています

プリセットプログラム初期設定値

表示	調理内容	ステップ	時間/芯温 [分/℃]	調理温度 [℃]	デルタT [℃]	加湿 [%]	ファン速度
+3REGEN	+3 再加熱	Pre	–	130	–	0	6
		1	5	105	–	DRY100	6
		2	2	85	–	DRY30	6
		3	CTC65*	85	–	10	6
STEAM (37ページ)	スチーム	Pre	–	96	–	100	6
		1	ユーザー設定	96	–	上記と同じ	上記と同じ
		2	ユーザー設定		–		
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		
GRILL (37ページ)	肉、魚、野菜のグリル	Pre	–	260	–	–	6
		1	ユーザー設定	260	–	DRY100	6
		2	ユーザー設定	上記と同じ	–	上記と同じ	上記と同じ
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		
FAKIRO GRILL (37ページ)	網焼きグリル	Pre	–	230	–	0	6
		1	ユーザー設定	230	–	DRY60	6
		2	ユーザー設定	上記と同じ	–	上記と同じ	上記と同じ
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		

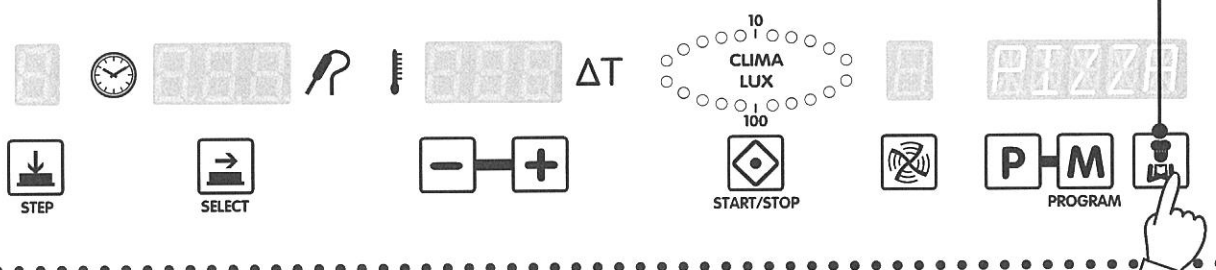
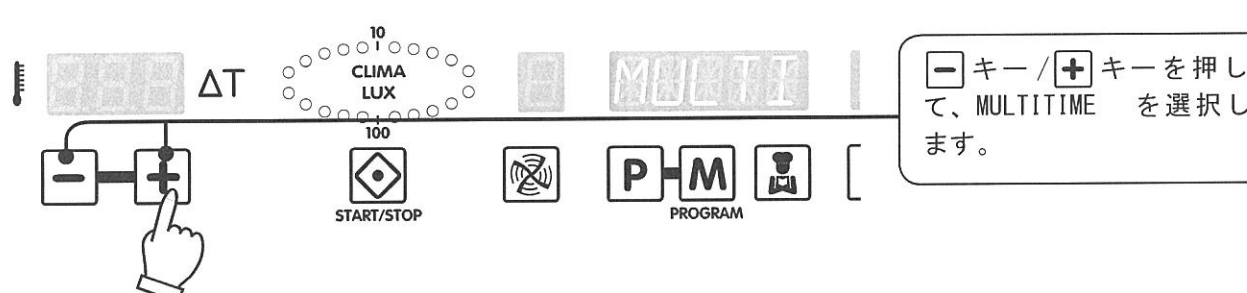
表示	調理内容	ステップ	時間/芯温 [分/℃]	調理温度 [℃]	デルタT [℃]	加湿 [%]	ファン速度
PAN FAY	炒め調理	Pre	–	225	–	0	6
		1	ユーザー設定	225	–	DRY100	6
		2	ユーザー設定	上記と同じ	–	上記と同じ	上記と同じ
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		
MULTITIME (35ページ)	マルチタイム調理	Pre	–	ユーザー設定	–	ユーザー設定	6
		1	ユーザー設定	ユーザー設定	–	ユーザー設定	ユーザー設定
		2	ユーザー設定	上記設定に従う	–	上記設定に従う	上記設定に従う
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		
FAKIRO PIZZA	ピザ ファキーロ	Pre	–	260	–	0	6
		1	4 *	240	–	0	5
POLLO	ローストチキン	Pre	–	280	–	0	6
		1	2	200	–	DRY10	6
		2	8	225	–	DRY20	6
		3	5	240	–	DRY30	6
		4	5	190	–	DRY100	6
		5	5	200	–	DRY100	5
		6	15	215	–	DRY100	5
		7	10	220	–	DRY100	5
		8	6	260	–	DRY100	5
		9	4	260	–	DRY100	6
BAKE	パン・菓子焼く	Pre	–	170	–	0	6
		1	ユーザー設定	上記と同じ	–	上記と同じ	上記と同じ
		2	ユーザー設定		–		
		3	ユーザー設定		–		
		4	ユーザー設定		–		
		5	ユーザー設定		–		
		6	ユーザー設定		–		
		7	ユーザー設定		–		
		8	ユーザー設定		–		
		9	ユーザー設定		–		
BAGUETTE	フランスパン	Pre	–	210	–	0	6
		1	2	170	–	20	6
		2	15	170	–	DRY100	5

プリセットプログラムを呼び出して調理する

表示	調理内容	ステップ	時間/芯温 [分/℃]	調理温度 [℃]	デルタT [℃]	加湿 [%]	ファン速度
ROASTING	ロースト	Pre	−	260	−	0	6
		1	10	220	−	DRY100	6
		2	30	85	−	DRY100	P
		3	CTC56*	85	−	DRY100	4
CRISPY ROAST	クリスピーロースト	Pre	−	130	−	0	6
		1	15	100	−	100	6
		2	10	150	−	50	6
		3	CTC67	180	−	DRY30	6
		4	CTC75	220	−	DRY100	6
NIGHT ROAST	夜間調理	Pre	−	240	−	0	6
		1	10	220	−	DRY100	6
		2	CTC25	85	−	DRY100	P
		3	CTC54*	85	−	0	6
		4	CTC60	−	10	DRY100	5
		HLd	−	67	−	DRY100	P
BRAISE	湯せん調理	Pre	−	130	−	0	6
		1	CTC95	135	−	20	6
		2	30	120	−	DRY60	6
ACM01	本機では使用しません。						
ACM02							
⋮							
ACM19							
ACM20							
COOL	庫内を50℃まで冷まします。						
PURE	本機では使用しません。						
PUNP LOADING							
HOOD WASHING							
LONG WASHING							
MED WASHING							
SHORT WASHING							
QUICK WASHING							
H_2O WASHING	水洗浄　6分						

＊ユーザーにより値の変更ができます。変更した値は調理が終了すると元の値に戻ります。

MULTITIMEについて

MULTI　TIMEは、同じ温度、同じ加湿量、同じファン速度で、調理時間だけが異なる食材を同時に庫内に入れて調理をおこなう調理メニューです。
最大9件まで時間を設定できます。

お願い

設定温度180°C以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。
また、連続した空運転はおこなわないでください。機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

MULTITIMEの使いかた

1 キーを押してください。

2 「MULTITIME」　を選んでください。

3 SELECTキーを押し、「調理温度」と「加湿」を設定してください。

4 キーを押してください。

プリヒーティング(予熱)が始まります。

ディスプレイ1に PrE が表示されます。

ディスプレイ2には設定温度が表示されます。
設定温度に到達するとブザーが鳴り庫内ランプが点滅してお知らせします。
ブザーはドアを開けるまで鳴りつづけます。
ドアを開け、閉めることで手順3 で設定した温度で運転し続けます。

5 「ステップ」を押してください。

ディスプレイ1の表示が消えたことを確認してください。
「調理温度」「加湿」「ファン速度」を変更することができます。
変更しない場合は、次へ進んでください。

6 「ステップ」を押してください。

7 「調理時間」を設定してください。

8 必要に応じて、6、7の手順を繰り返します。

最大9件の「調理時間」が入力できます。

9 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた調理物を庫内に入れてください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

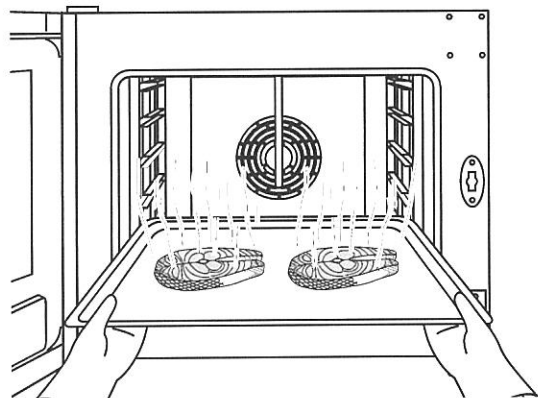
10 扉を閉めてください。

調理が始まります。

11 入力した時間が経過すると、ブザーが鳴ります。

ブザーが鳴りつづけ、庫内ランプが点滅してお知らせします。

扉を開けて、調理物を取り出してください。
ブザーと庫内ランプの点滅が止まります。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

12 扉を閉めてください。

引き続いて調理を開始します。
設定したステップに応じて11 ～ 12 の手順を繰り返します。

13 すべての調理が終了すると、ブザーが鳴ります。

15秒間ブザーが鳴ります。

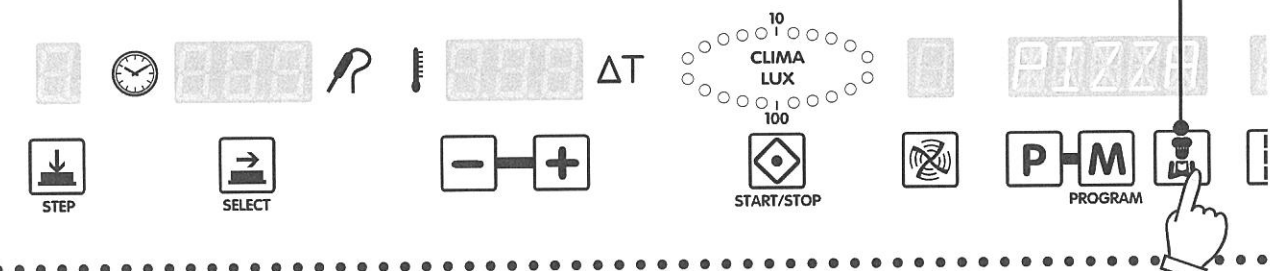
[◇] キーを1秒間長押しすると、ブザーは止まります。
最後の調理物を取り出してください。

GRILLについて

GRILLは、２６０℃、乾燥１００%で調理時間だけが異なる食材を同時に庫内に入れて調理をおこなう調理メニューです。
最大9件まで時間を設定できます。

メモ

操作手順が同じで調理モードが異なるプリセットプログラムがあります

●STEAM　庫内温度設定　96℃　加湿100%
●FAKIRO GRILL　庫内温度設定　230℃　乾燥 60%

お願い

設定温度180℃以上で調理時間2時間以上の連続運転はしないでください。
また、連続した空運転はおこなわないでください。機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

GRILLの使いかた

1 キーを押してください。

2 「GRILL」 を選んでください。

3 キーを押してください。

プリヒーティング(予熱)が始まります。
ディスプレイ1にPrEが表示されます。
ディスプレイ2には「260」が表示されます。
260℃に到達するとブザーが鳴り庫内ランプが点滅してお知らせします。
ブザーはドアを開けるまで鳴り続けます。
ドアを開け、閉めることで260℃で運転し続けます。

4 「ステップ」を押してください。

5 「調理時間」を設定してください。

6 必要に応じて、4、5の手順を繰り返します。

最大9件の「調理時間」が入力できます。

7 調理物を庫内に入れてください。

扉を開け、ホテルパンに乗せた調理物を庫内に入れてください。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

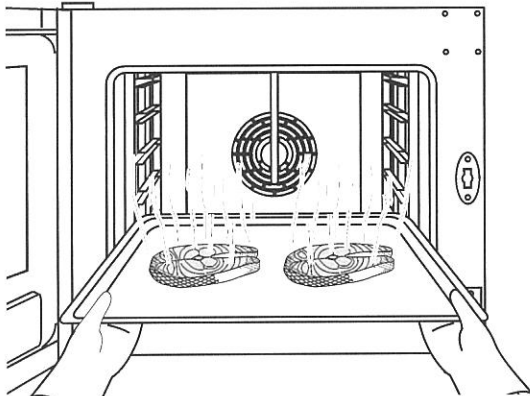
8 扉を閉めてください。

調理が始まります。

9 入力した時間が経過すると、ブザーが鳴ります。

ブザーが鳴りつづけ、庫内ランプが点滅してお知らせします。

扉を開けて、調理物を取り出してください。
ブザーと庫内ランプの点滅が止まります。

お願い

《ホテルパンの取り扱いについて》
ホテルパンを取り扱うときは、やけどやケガ防止のため、必ずお手持ちの耐熱手袋(ミトン)などをご使用ください。

10 扉を閉めてください。

引き続いて調理を開始します。
設定したステップに応じて9 ～ 10 の手順を繰り返します。

11 すべての調理が終了すると、ブザーが鳴ります。

15秒間ブザーが鳴ります。

[◇] キーを1秒間長押しすると、ブザーは止まります。
最後の調理物を取り出してください。

終業

終業とは、1日を通しての調理の終了を意味しています。調理毎におこなう作業ではありません。

1 本機を清掃してください。

→「オーブンの清掃」（39ページ）参照

清掃

特に庫内の清掃は、必ずおこなってください。
清掃を怠った場合、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。
また、機械の寿命が著しく短くなったり、故障の原因になります。

2 本機専用電源を「OFF（切）」にしてください。

3 水道栓を閉めてください。

オーブンの清掃

お願い

《使用する洗剤について》
- 機器を清潔に保つため、付属の専用洗浄剤をご使用ください。
- 専用洗浄剤を使用する際は、付属の防護メガネとゴム手袋を着用し、換気を十分におこなってください。
- 専用洗浄剤がなくなりましたら、お買い上げ店にご注文ください。

《洗剤の保管にあたっての注意》
- 高温や直射日光を避け、なるべく冷所で保管してください。
- 幼児の手の届くところには、置かないでください。

1 庫内の温度が60℃以下になるまで待ってください。

60℃以下

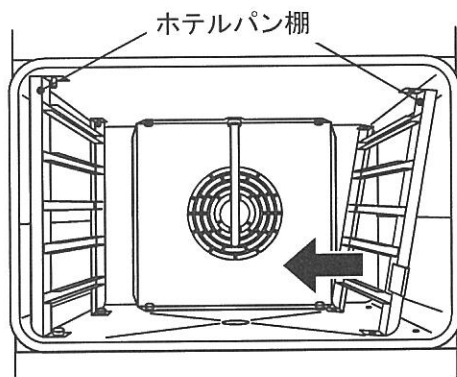
庫内の温度が60℃以上あるときは、庫内に大量の水をかけないでください。
変形および破損するおそれがあります。

プログラムから「COOL」を呼び出して実行し、庫内温度を下げることができます。
「COOL」実行後は、庫内温度が50℃になると自動で停止します。
➔「プログラムを呼び出す」（26ページ）参照

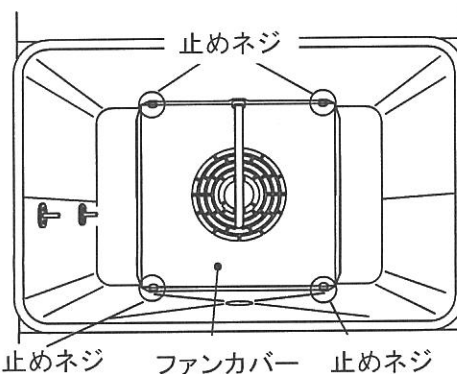
お願い

《庫内温度について》
庫内にハンドシャワーで少量の水を掛け、蒸発しなくなる程度(庫内温度約60℃以下)までお待ちください。

《「COOL」について》
「COOL」の実行中はファンカバーを開けないでください。
ケガをする恐れがあります。また、故障の原因になります。

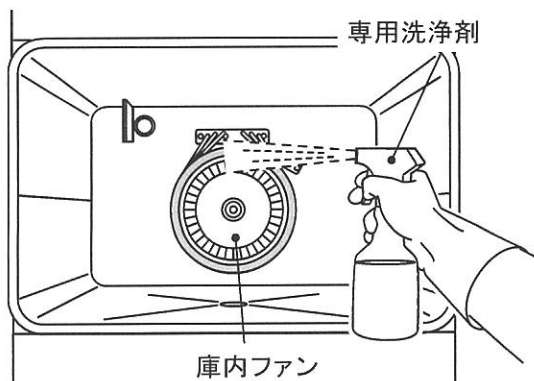
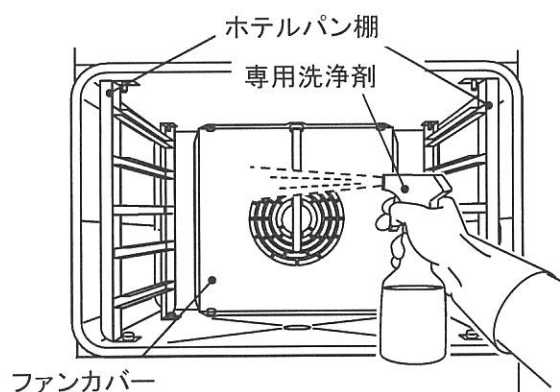
2 ホテルパン棚を取り外してください。

お願い

ホテルパン棚は、固定ネジを外して手前に引き出し、庫内より取り外してください。
※ホテルパン棚の洗浄終了後は、本機に取り付けることをわすれないでください。

3 ファンカバーをはずしてください。

庫内奥のファンカバーの止めネジを外し、ファンカバーを取り外してください。
※ネジは1箇所だけ形状が異なっています。付属の工具を使って外してください。

- ·XV-055E/205E/305Eの止めネジ ···· 4箇所
- ·XV-505E/705Eの止めネジ ·········· 6箇所

4 専用洗浄剤をスプレーしてください。

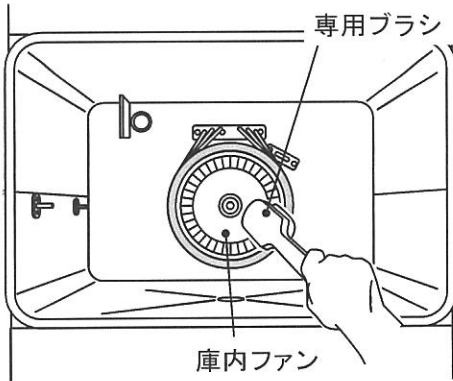
●庫内ファンおよび庫内ファン付近、取り外したファンカバーの裏側に専用洗浄剤をまんべんなくスプレーしてください。

5 ファンカバーとホテルパン棚を取り付けて、庫内全体にまんべんなく専用洗浄剤をスプレーしてください。

扉を閉め、約10分間放置してください。

6 スチーミング(蒸らす)をしてください。

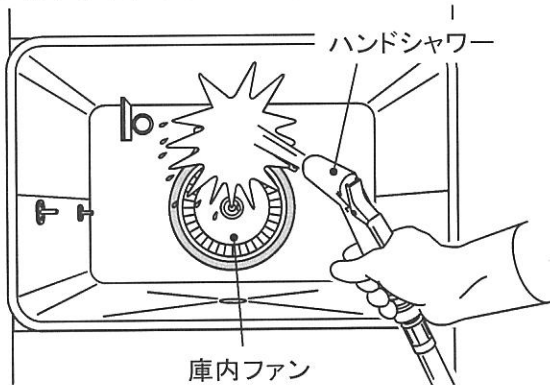
●スチーミング(蒸らす)することにより、汚れを落としやすくします。
●下記の設定値を設定し、START/STOPキーを押して、スチーミング(蒸らす)をおこなってください。

スチーミングの各設定値	
タイマー(調理時間)設定	:10分
加湿(%)	:100%
庫内温度	:80℃

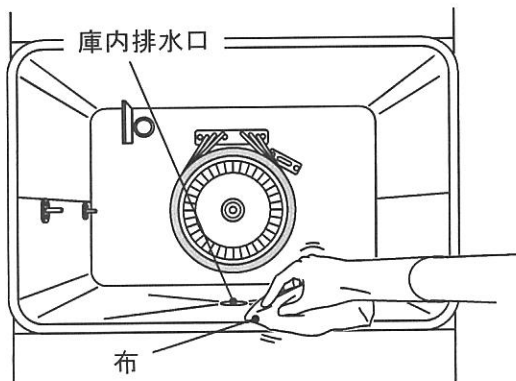
7 スチーミング後、専用ブラシを使ってホテルパン棚とファンカバーおよび庫内全体の汚れを落としてください。

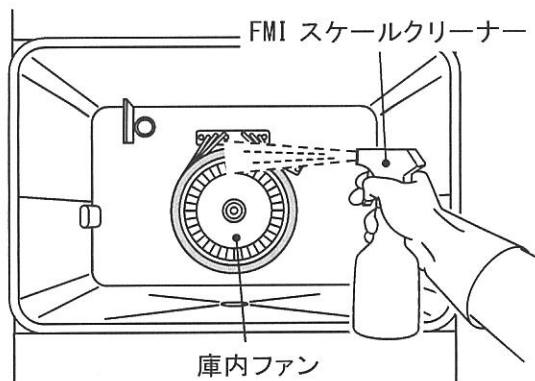
- ホテルパン棚とファンカバーを専用ブラシでこすって汚れを落としてください。
- ホテルパン棚とファンカバーを取り外し、庫内全体、とくにヒーターおよび庫内ファン付近を専用ブラシでこすって汚れを落としてください。
- 取り外したファンカバーの裏側も専用ブラシでこすって汚れを落としてください。

8 ハンドシャワーで庫内を洗い流してください。

- ハンドシャワーで水を掛け、洗剤成分が残らないように庫内全体の各部分をよく洗い流してください。
- 取り外したホテルパン棚とファンカバーは、流水により洗剤成分を完全に洗い流してください。

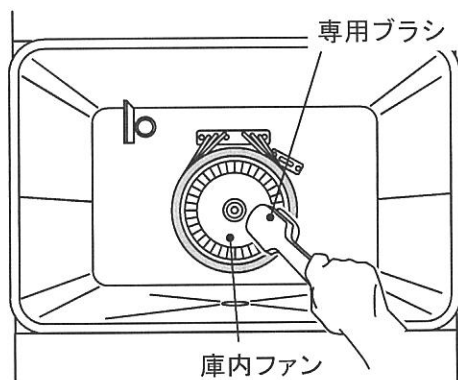
お願い

ハンドシャワーから勢いよく水がでます。そのため水を出しすぎると庫内から水があふれ出る恐れがあります。水を出しすぎないように注意してください。

9 庫内排水口の清掃をしてください。

- 排水管部分の詰まりを防止するため、庫内排水口のまわりの食材のカスを布などで、丁寧に拭き取ってください。

10 付属の「FMIスケールクリーナー」をスプレーしてください。

● スケールの付着を抑えるための洗浄です。
● ヒーターおよび庫内ファン付近、ファンカバーの裏側、扉の内側ガラスに「FMIス ケールクリーナー」をまんべんなくスプレーしてください。
● ホテルパン棚とファンカバーに「FMIスケールクリーナー」をスプレーしてください。

扉を閉め、約5分間放置してください。

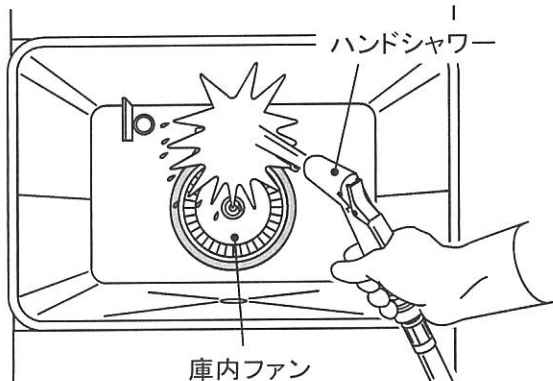
11 専用ブラシで汚れを落としてください。

● 庫内全体、とくにヒーターおよび庫内ファン付近を専用ブラシでこすってください。

⚠警告

専用ブラシは、他の洗剤成分が混ざらないよう十分気をつけてください。

12 ハンドシャワーで庫内を洗い流してください。

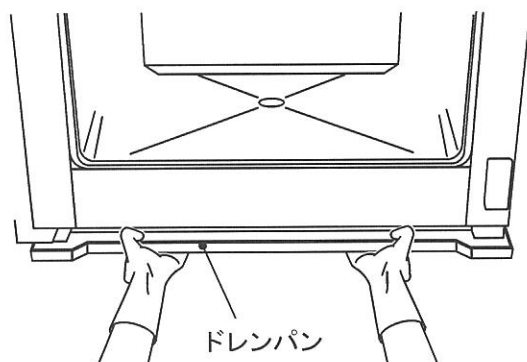
● ハンドシャワーで水を掛け、洗剤成分が残らないように庫内全体の各部分をよく洗い流してください。
● 取り外したファンカバーとホテルパン棚は、流水により洗剤成分を完全に洗い流してください。

お願い

ハンドシャワーから勢いよく水がでます。そのため水を出しすぎると庫内から水があふれ出る恐れがあります。水を出しすぎないように注意してください。

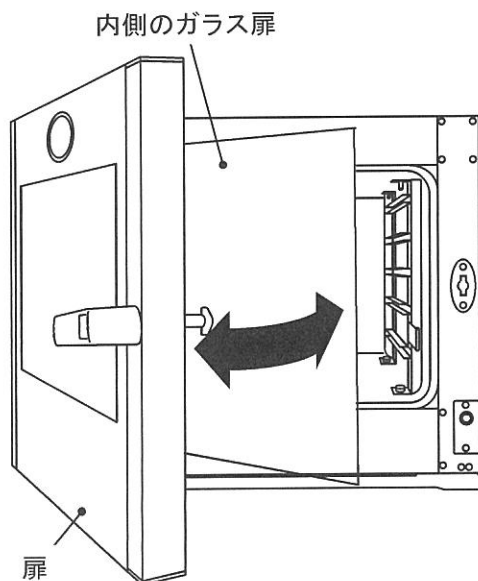
13 庫内を元の状態に戻してください。

- ファンカバーを取り付け、元のように止めネジで固定してください。
- ホテルパン棚を取り付け、固定ネジを締め付け固定してください。

14 ドレンパンの清掃をしてください。

- ドレンパンを手前に引き、本機底面の取付け部からドレンパンを取り外してください。
- ドレンパン内に溜まった水や食材を布などで拭き取り、専用洗浄剤で洗浄してください。
- 洗浄後は、布などで水分を拭き取り、ドレンパンを元通りに取り付けてください。

15 扉(二重ガラス)の清掃をしてください。

メモ
XV-055は、二重ガラスの間の清掃はできません。

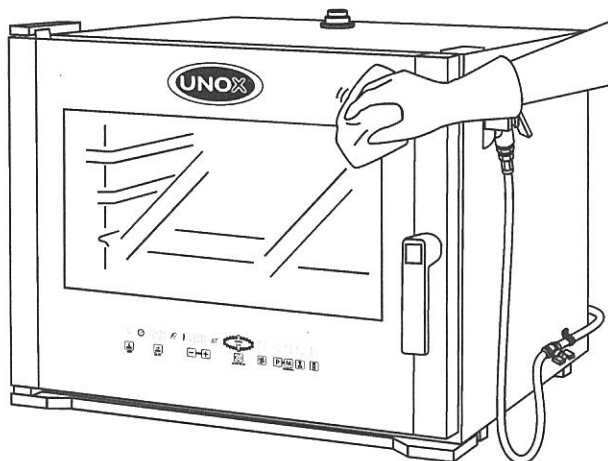
- 扉の上下２箇所の留め金具を外し、内側のガラス扉を開いてください。
- 中性洗剤や水を直接掛けずに、布やスポンジなどに染み込ませて２枚のガラス扉の内外両面を拭いてください。
- 水を含ませた布などで洗剤成分を十分に拭き取ってください。
- 乾いた布で残っている水分をきれいに拭き取ってください。
- 内側のガラス扉を閉め、留め金具をしっかりと固定してください。

15 庫内を乾燥させます。扉を閉めてください。

温度150℃、乾燥100%で10分間運転をおこない、庫内を乾燥させてください。
※庫内が乾燥していないと錆、カビの発生の原因になります。また、扉を開け放しておくと、害虫などが入り込みます。

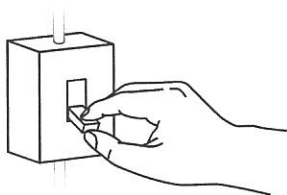
お願い

庫内にスケールが付着しているときは、付属の「FMIスケールクリーナー」を使って洗浄してください。
それでもスケールが付着する場合は、浄軟水器カートリッジの交換時期を確認してください。

16 本体外装の清掃をしてください。

- 清掃は、中性洗剤や水を直接掛けずに、布やスポンジなどに染み込ませて拭いてください。
  ※中性洗剤を使用した後は、水で湿らせた布などで、洗剤成分を十分に拭き取ってください。
- 清掃後は、本機の表面に残っている水分を乾いた布などで、きれいに拭き取ってください。

17 電源を切ってください。

- 本体の、◈START/STOPキーを５秒間長押し、パワーオフ状態にします。

18 本機専用電源を「OFF（切）」にしてください。

19 水道栓を閉めてください。

点検（毎日の始業時と終業時におこなってください）

お願い

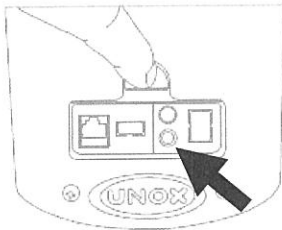
《点検時の注意について》
- 必ず、専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）を「OFF（切）」にしてから点検してください。
- 本機が十分に冷めてから点検してください。
- 機械全体の定期的（最低年1回）な点検（有料）をお勧めします。定期点検は、お買い上げ店または専門の技術者に依頼してください。

下記の各項目に従って、点検してください。

点検する箇所	処置の方法
庫内ランプが切れてませんか？	庫内ランプが消えている場合は、お買い上げ店にご連絡ください。
排水孔が詰まってませんか？	排水孔の清掃をおこなってください。
庫内排水がスムーズに流れていますか？	排水孔に正しく差し込んでください。
給水配管接続部分に水漏れはありませんか？	配管の接続部分から水漏れがある場合は、お買い上げ店にご連絡ください。

浄軟水器カートリッジの交換時期

- 浄軟水器カートリッジは定期的に交換してください。
- ３ヶ月～６ヶ月のご使用を目安（使用するモード、稼働時間、水質により異なります）として、交換してください。
  カートリッジのろ過能力が低下すると、庫内に付着するスケールの量が増えます。
  スケールの付着が多いと、本機の性能を低下させる原因になります。
- カートリッジの交換時期や交換については、お買い上げ店にご相談ください。

故障かなと思ったら

●故障かなと思われることがありましたら、下記の項目を確認してください。
症状が改善されないときや「処置の方法」の欄に「お買い上げ店にご連絡ください。」の症状の場合は、本機専用電源を「OFF（切）」にし、水道栓を閉め、早急にお買い上げ店までご連絡ください。

※ご連絡の際は、本機の型式名·機番·故障状況（できるだけ詳しく）をお知らせください。

症状		確認すること（または、原因）	処置の方法
本機専用電源を「ON（入）」にしたとき	庫内ランプが点灯しない	ー	お買い上げ店にご連絡ください。
	庫内ランプと操作パネルの表示部が、どちらも点灯しない	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
		電源コードが正しく接続されていますか？	お買い上げ店にご連絡ください。
	すぐに「OFF（切）」になる	ー	お買い上げ店にご連絡ください。
調理を開始したとき	START/STOPキーを押しても調理を開始しない	時間を「0分」に設定していませんか？	時間を正しく設定してください。
		扉が開いていませんか？	扉を確実に閉めてください。
		扉スイッチが破損していませんか？	お買い上げ店にご連絡ください。
	加湿の設定値表示は点灯しているが加湿しない	給水配管の接続は正しくおこなわれていますか？	給水配管の接続を正しくおこなってください。
		水道栓は開いていますか？	水道栓を開いてください。
		給水チューブが折れ曲がっていませんか？	給水チューブの曲がりを修正または交換してください。
動作中に？	庫内温度が異常に上昇する	ー	お買い上げ店にご連絡ください。
	庫内ランプと操作パネルの表示部が、どちらも消灯した	ー	
	オーブンが完全に停止した	停電ではありませんか？	通電するのを待ってください。
		電源コードが外れていませんか？	電源コードを確認してください。
	扉を閉じているのに扉のパッキンから水が漏れる	ドアパッキンが破損していませんか？	お買い上げ店にご連絡ください。
	本機から異常音がする	本機がグラついていませんか？	
	庫内から異常音がする	ファンの回転に異常はありませんか？	
動作後	給排水管の接続が正しくおこなわれているのに、本機周辺に水漏れの形跡がある	ー	お買い上げ店にご連絡ください。
	調理の仕上がりが均一でない	ファンの回転方向は正転·逆転に切り変替わっていますか？	
		ファンの1つが止まっていませんか？（XV-505E/XV-705Eの場合）	

エラー表示について

<table>
<tr><th>エラーメッセージ</th><th>主な原因</th><th>処置の方法</th></tr>
<tr><td>AD01</td><td rowspan="5">基板の故障</td><td rowspan="5">お買上げ店にご連絡ください。</td></tr>
<tr><td>AD02</td></tr>
<tr><td>AD03</td></tr>
<tr><td>AD04</td></tr>
<tr><td>AD05</td></tr>
<tr><td>AF01</td><td>庫内ファンモーターの過負荷保護装置が作動した</td><td>本機専用電源を『ＯＦＦ(切)』にし、時間を置いてから再度、本機専用電源を『ＯＮ(入)』にしてください。症状が改善されない場合は、お買い上げ店にご連絡ください。</td></tr>
<tr><td>AF02</td><td>電子サーモ(温度過昇防止装置)が作動した</td><td>本機の右面にある電子サーモ(温度過昇防止装置)解除ボタンを押してください。
症状が改善されない場合は、おい上げ店にご連絡ください。</td></tr>
<tr><td>AF03</td><td>庫内温度センサー１と２の故障</td><td rowspan="9">お買い上げ店にご連絡ください。</td></tr>
<tr><td>AF04</td><td>制御基板と電源基板間の通信エラー</td></tr>
<tr><td>AF05</td><td rowspan="2">基板の故障</td></tr>
<tr><td>AF06</td></tr>
<tr><td>AF10</td><td>電気基板の故障</td></tr>
<tr><td>GAS</td><td>基板の故障</td></tr>
<tr><td>WF01</td><td>庫内温度センサー１(奥側)の故障</td></tr>
<tr><td>WF02</td><td>庫内温度センサー２(前側)の故障</td></tr>
</table>

エラー表示について

<table>
<tr><th>エラーメッセージ</th><th>主な原因</th><th>処置の方法</th></tr>
<tr><td>WF03</td><td>芯温センサーの故障</td><td rowspan="14">お買い上げ店にご連絡ください。</td></tr>
<tr><td>WF04</td><td>制御エラー</td></tr>
<tr><td>WF05</td><td>冷却ファンの故障</td></tr>
<tr><td>WF06</td><td>電源基板の故障</td></tr>
<tr><td>WF08</td><td>基板の故障</td></tr>
<tr><td>WF09</td><td>庫内ファンの故障</td></tr>
<tr><td>WF10</td><td>電源基板の故障</td></tr>
<tr><td>WF11</td><td rowspan="6">基板の故障</td></tr>
<tr><td>WF12</td></tr>
<tr><td>WF13</td></tr>
<tr><td>WF14</td></tr>
<tr><td>WF15</td></tr>
<tr><td>WF17</td></tr>
<tr><td>WD10</td><td>制御エラー</td></tr>
</table>

据付けの準備

●据付ける前に、この「警告」「注意」をよくお読みのうえ正しく据え付けてください。
●ここに示した事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

⚠警告

●据付工事は、お買い上げ店または専門業者に依頼すること
据付工事に不備があった場合、漏水、感電や火災の原因になります。

●本機は屋内に据え付けること
本機は屋内専用です。雨水のかかる場所で使用されますと、漏電や感電の原因になります。

●本機を次のような場所に据え付けないこと
- 水のかかりやすい場所、または湿気などで結露する場所
- ホコリの多い場所
- 振動の激しい場所
- 消防設備の近く
- 建設物の非常口の近く

上記のような場所に据え付けると、事故や故障の原因になります。

●電気工事は「電気設備に関する技術基準」(電気工事は、電気工事士によるD 種接地工事が必要)、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること
据付工事に不備があった場合、感電や火災の原因になります。

●アース工事を必ずおこなうこと
- アース線はガス管、水道管、避雷針や電話のアース線に接続しないでください。
- アース工事が不完全な場合は、感電の原因になります。

⚠注意

●床面が丈夫で平らな場所に水平になるように据え付けること
据え付けに不備があると漏水、転倒や落下によるケガの原因になることがあります。

●機械の後面(電気部品側)は、隣接面より400mm　以上、右側面は300mm　以上、左側面は100mm以上開けること
本機内に熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障や火災の原因になることがあります。

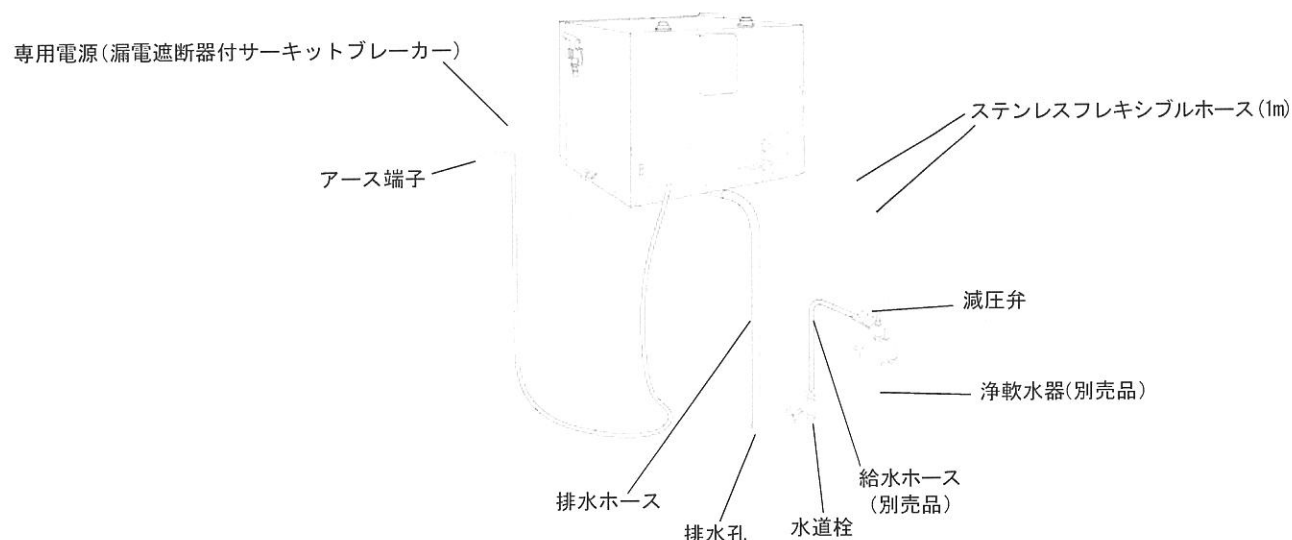
●本機の上方にファン付排気フード(ダクト)を設備し、機械から出る蒸気や熱風を排気すること
- 湿気により壁面や天井を濡らし、壁面などを傷める原因になります。
- やけどおよび故障や火災の原因になることがあります。

●床や壁などに、水などをこぼしてもよい場所に据え付けること
使用中に本機の扉に付着した水や、洗浄水などが周囲に飛び散ることがありますので、濡れると不都合な場所では、防水処置などをしてください。

●電源コードは、人が踏んだり、引っ掛けたりするような通路には出さないこと
転倒してケガをする恐れがあり、電源コードの破損の原因にもなります。

レイアウトを決める

据え付け作業をする前に、下図を参考にだいたいのレイアウトを決めてください。

●オーブンを設置する場合は、浄軟水器(別売品)、水道栓の設備が必要です。
※後面側から見たイメージ図（例）

- 安全のため、フライヤー、グリルなど発熱する機械の熱源の近くには、据え付けないでください。
  他の機器類とは、適当な距離を空け、必要な空気の循環を確保してください。
  近くに熱源がある場合は、対策が必要ですので、お買い上げ店にご相談ください。
- 本機の上方にファン付き排気フードを設備してください。(建築基準法や厨房設備技術基準に準拠してください。)
  ファン付き排気フードは、機械の上方および、扉の開閉時の庫内蒸気や熱風を十分に排気できるように、機械の前面を囲むように設備してください。

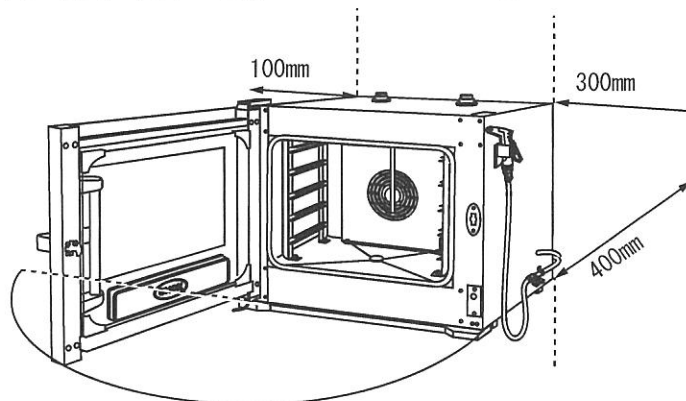
専用電源を設備してください。

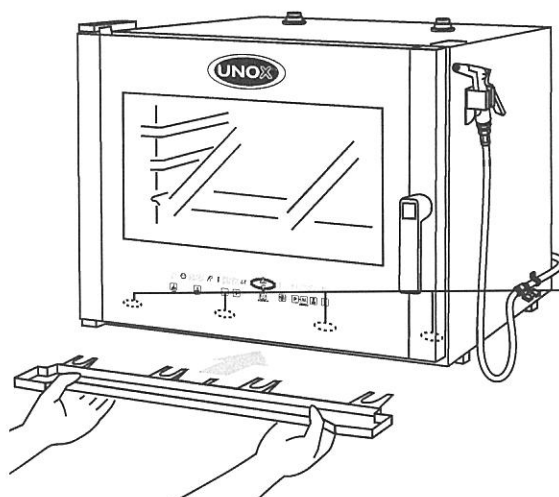
- 本機専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーを設備してください。
- 本機の据え付け場所に近いところで、操作しやすい位置に電源を設備してください。
  (上図参照)
- 本機はコンセントを使用せずに、専用の漏電遮断器付きサーキットブレーカーに直接接続してください。
- アース工事をおこない、確実にアースを接続してください。
- アース工事は、専門技術者による工事(D種接地工事)が必要です。電気工事店に工事を依頼してください。

水道栓を用意してください。

- ステンレスフレキシブルホースが取り付けられるように、コックの先に「G1/2 オスネジ」付きの水道栓を用意してください。
- 水道栓の元コックは開閉が容易にできる場所に設備してください。
  ※水漏れ事故防止のため、毎日の作業終了後は、水道栓を閉めてください。
- 水道圧力は、流れている状態で0.1 ～ 0.6MPaの範囲内の圧力が必要です。
  ※水道圧力が0.1MPa未満のときは、機械の調整を必要としますので、お買い上げ店にご連絡ください。

据え付けスペースを確保する

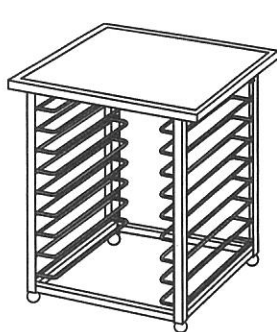
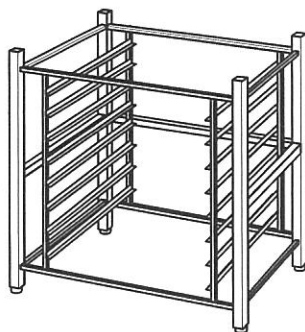
- オーブンのキー操作、および扉の開閉、食材の出し入れ作業に支障がないよう、十分なスペースを確保してください。
- 機械の後面(電気部品側)は隣接面から400mm以上離してください、左側面は100mm以上、右側面は300mm以上　(ただし人が後面に回りこむ際のスペースとして)離してください。

ドレンパンを取り付ける

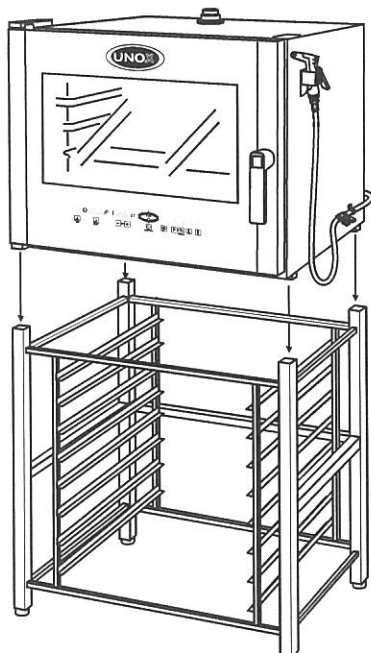
1 ドレンパンをオーブン底面の留め具に取り付けてください。

お願い
ドレンパンは、簡単に取り外せるように、ネジで固定しないでください。

据付け

本機を据え付ける台を用意してください。

- 水平で丈夫なカウンター、または据付台などを用意してください。
- 専用設置台(オプション)を購入されている場合は、専用設置台の用意をしてください。

1 専用設置台を設置場所に移動させてレベル調整をおこなってください。

XV-055E/205E用　XV-305E/505E/705E用

2 オーブンを次のように固定してください。(XV-305E/505E/705E)

左図のように、専用設置台の柱にオーブンの脚をはめ込んでください。

配管

配管用付属品を確認する

本機には、据え付け用の配管用付属品があります。
配管の接続作業を始める前に、配管用付属品が揃っているかを確認してください。不足している場合は、お買い上げ店にご連絡ください。

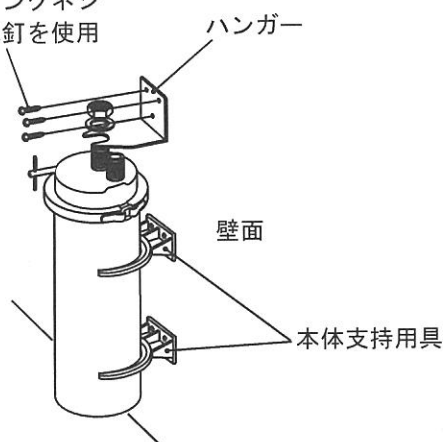
付属品

- 減圧弁 ……………………………1個
- ニップル …………………………1個
- ステンレスフレキシブルホース
  （給水用　1m） ………………………2本
- 排水エルボ ………………………1個

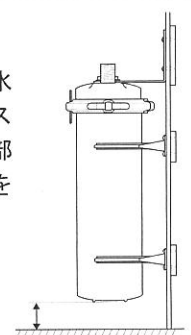
別売品

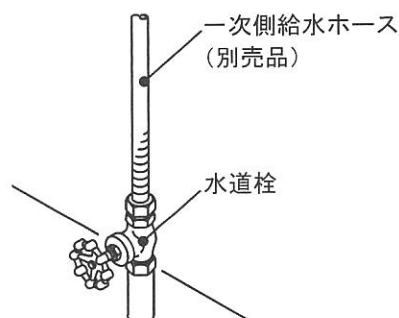
- 浄軟水器 …………………………1式
- ステンレスフレキシブルホース
  （給水用一次側 1.5m） ………………1本

給水用の各配管を接続する

1 浄軟水器（別売品）を取り付けてください。

お願い

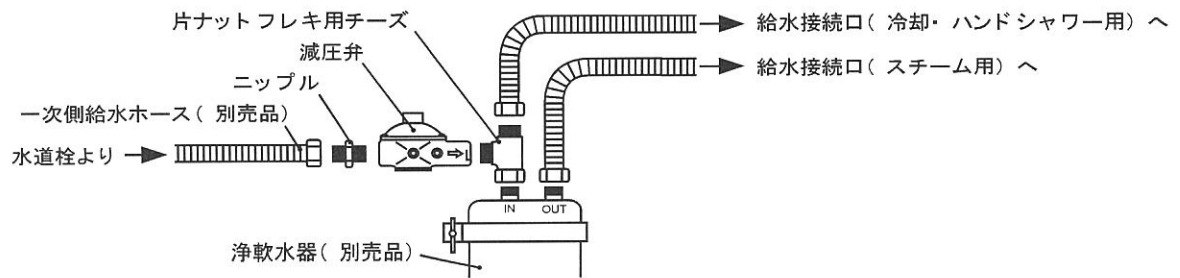
《浄軟水器の取り付けにあたって》

浄軟水器を取り付けるときは、浄軟水器カートリッジの交換やメンテナンスを考慮し、浄軟水器カートリッジ下部より100mm　以上の空きスペースを確保してください。

浄軟水器のハンガーおよび、浄軟水器の本体支持用具を本機近くの壁、または据付け台の壁面に、タッピングネジまたは釘等で取り付けてください。
※浄軟水器は専用設置台(【オプション】)には取り付けることができません。
※浄軟水器の取り付けは、縦向き·横向きのどちらでも可能です。
※浄軟水器の詳細については、浄軟水器に付属の取扱説明書をお読みください。

2 水道栓に給水ホースを接続してください。

お願い

《水道栓の確認》

水道栓を開き、水をしばらく流して水や汚れや異物が無いことを確認してください。
特に、新設の水道栓や長い間使用していない水道栓を使用する場合は、必ず確認してください。

3 浄軟水器に給水ホースを接続してください。

お願い

《浄軟水器の正常な活性炭層形成とエアー抜きについて》

給水ホース(冷却用)1m と給水ホース(スチーム用)1m のもう一方の端を機械に接続する前に排水孔 、または排水溝へ差し込んだ後、水道栓を全開の状態で約４分間放水してください。最初、白濁または、薄灰色の水が出ることがありますが、活性炭攪拌と気泡によるもので異常ではありません。
透明な水が出るまで放水を続けてください。
※エアー抜きが、不完全な場合、本機内部の電磁弁の開閉動作の障害になりますので、必ずおこなってください。

4 オーブンに給水ホースを接続してください。

お願い

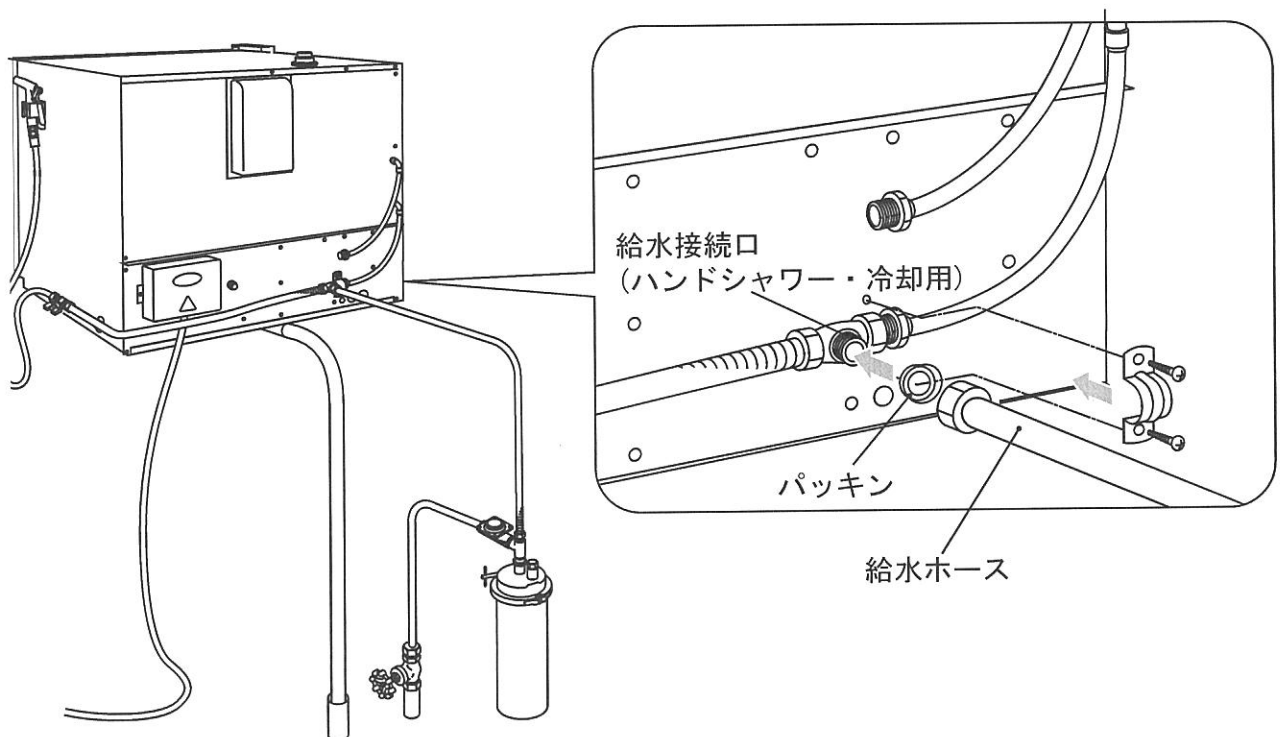
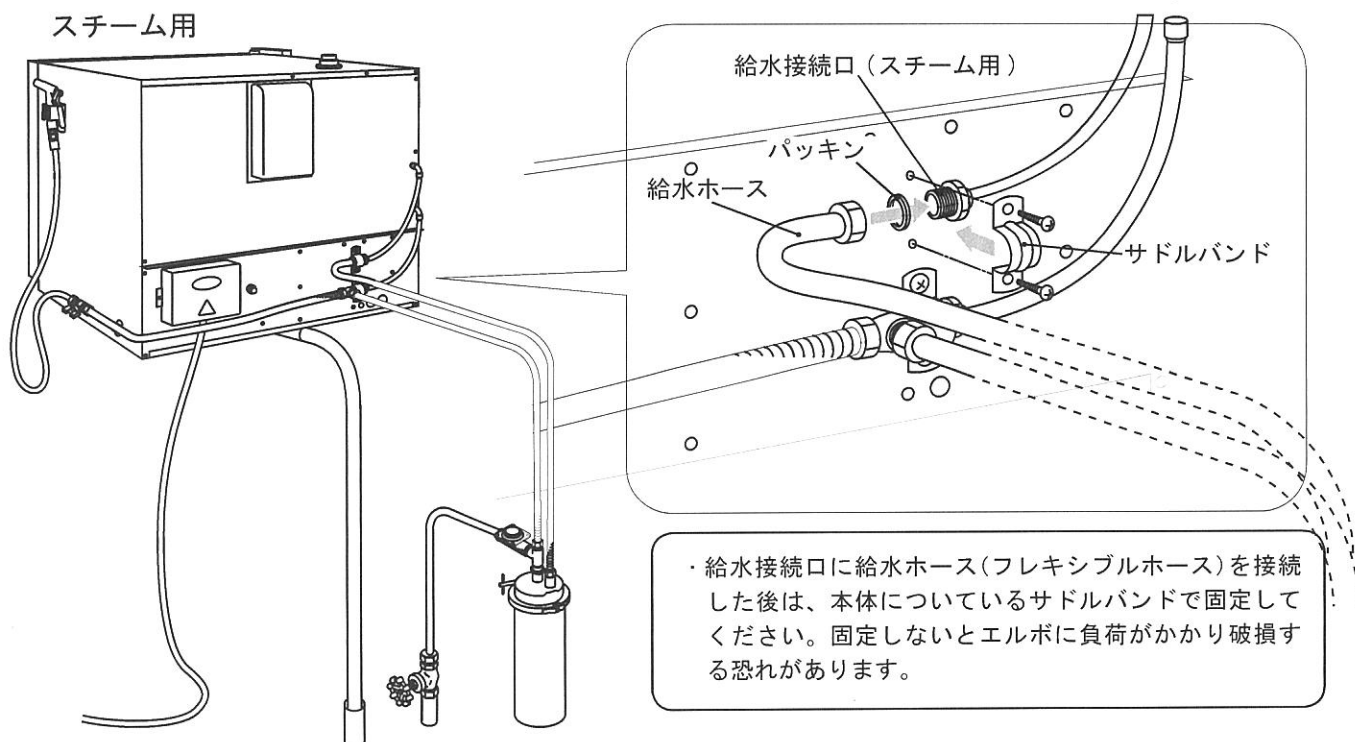
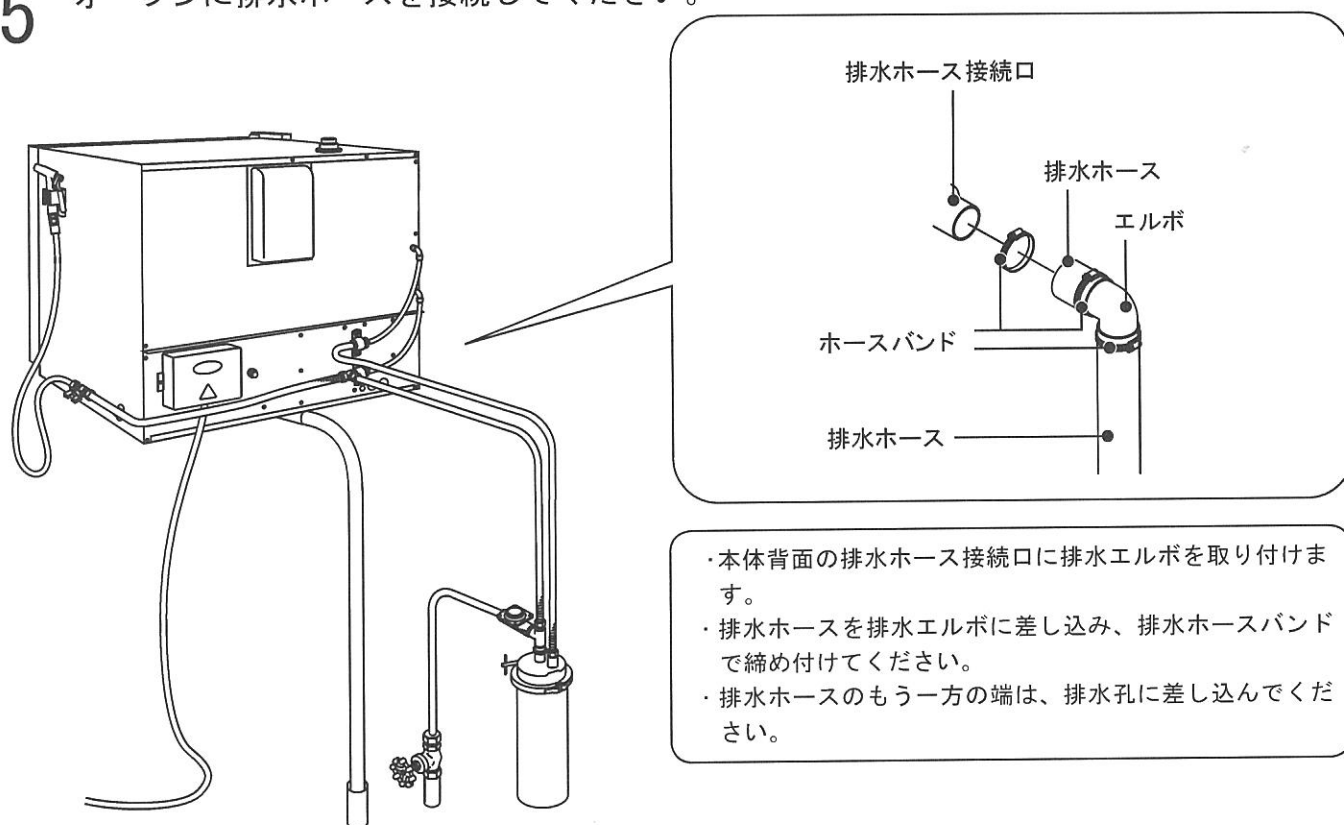
配管作業時は、各接続部に忘れずにパッキンを取り付けてください。

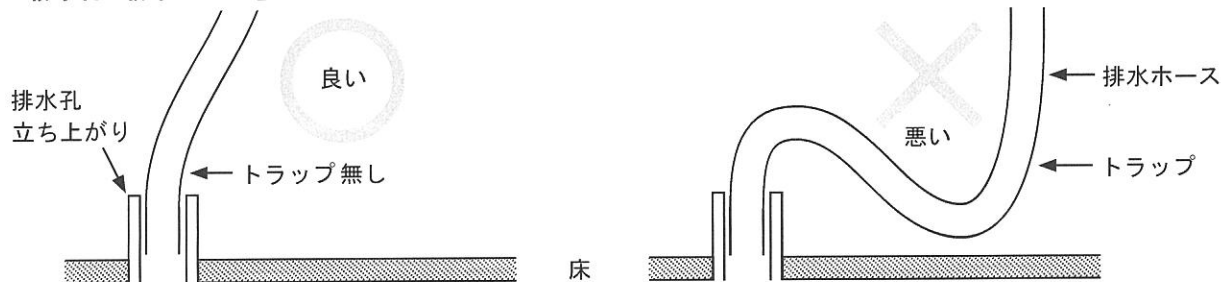
ハンドシャワー・冷却用

スチーム用

・給水接続口に給水ホース（フレキシブルホース）を接続した後は、本体についているサドルバンドで固定してください。固定しないとエルボに負荷がかかり破損する恐れがあります。

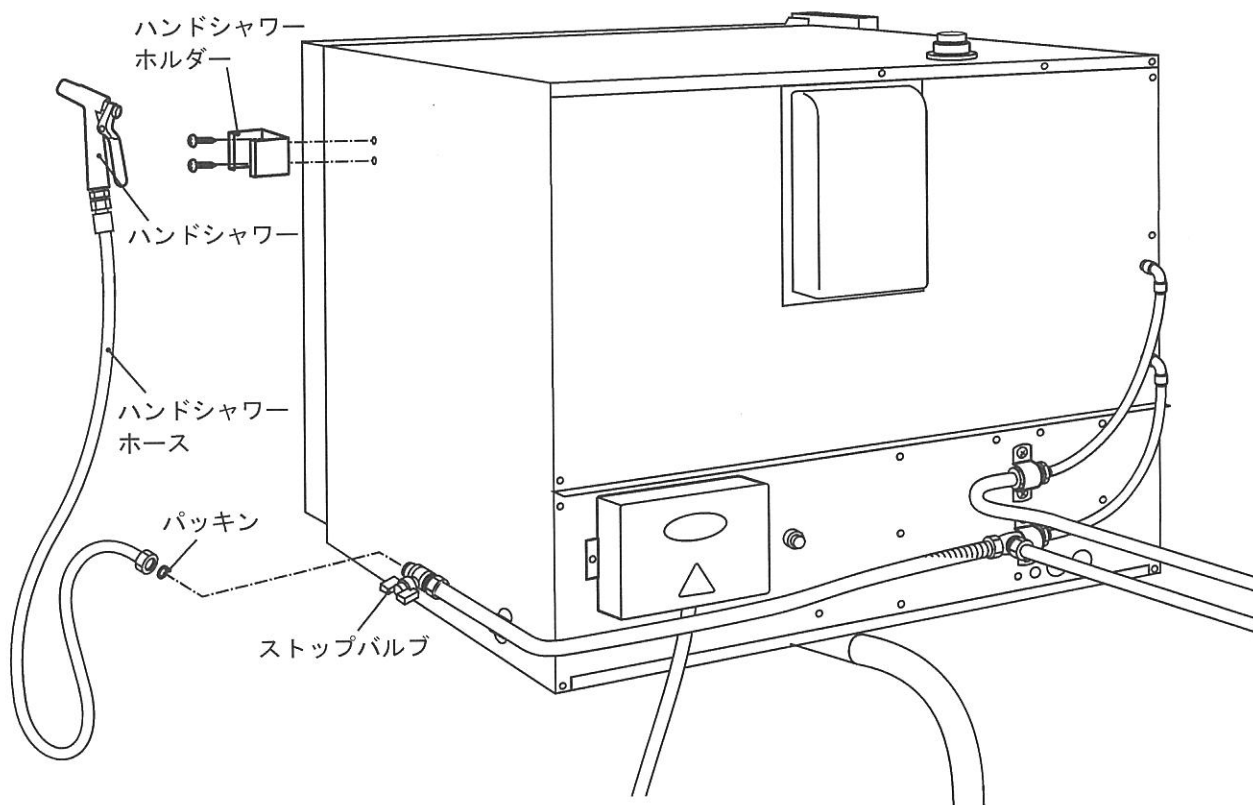
5 オーブンに排水ホースを接続してください。

排水ホース接続口
排水ホース
エルボ
ホースバンド
排水ホース

・本体背面の排水ホース接続口に排水エルボを取り付けます。
・排水ホースを排水エルボに差し込み、排水ホースバンドで締め付けてください。
・排水ホースのもう一方の端は、排水孔に差し込んでください。

お願い

・排水孔は機械の設置場所近くの低いところに設けてください(内径φ65mm以上)　。
・排水孔に排水ホースを差し込む際、排水ホースにトラップができないようにご注意ください。

・排水孔に排水ホースを差し込む際、密閉しないで必ず隙間をもたせてください。密閉状態にしますと配水管からの汚れた空気や汚水が庫内に逆流したり、害虫などが入り込んで不衛生になり、健康障害の原因になることがあります。また、廃液がスムーズにおこなわれずオーバーフローして漏水の原因になります。

6 ハンドシャワーセットを接続してください。

ストップバルブとハンドシャワーホースの接続部には必ずパッキンを取り付けてください。
(ハンドシャワーホースの端に、パッキンが付いています)

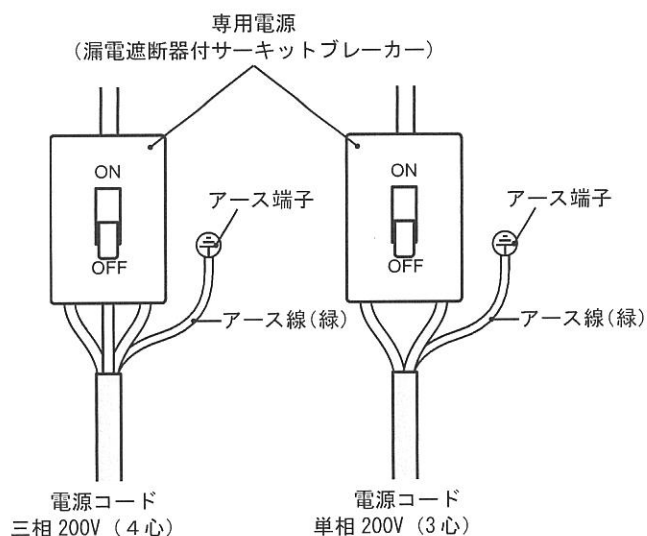
付属のトラスネジを使用して、ハンドシャワーホルダーを本体右側面の所定の位置に取り付け、ハンドシャワーをハンドシャワーホルダーに引っ掛けてください。

お願い

《ハンドシャワーが確実に接続されていることを確かめる。》

・扉を開き、ハンドシャワーをハンドシャワーホルダーから取り外します。
・水道栓とストップバルブを開き、ハンドシャワーを庫内に向け、ハンドシャワーのレバーをにぎり放水します。
・放水したときに各接続部分から水漏れが無いことを確認してください。

電気系統の配線

電源･アースを接続する

1 電源コードを本機専用電源に接続してください。

お願い

《電源コードを接続するにあたって》
電源コードを本機専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）に接続する際、電源コードが長すぎる場合は、束ねたりせず、少し余裕を持たせて適切な長さにカットして接続してください。

2 アース線をアース端子に接続してください。

動作確認

据付け工事が終了したら、本機が正常に動作するか確認してください。

オーブンの動作確認

1 動作を設定してください。

「基本的な操作」（10ページ）に従って、次の動作を設定してください。

ステップ1

時間設定：10分
調理温度設定：100℃
加湿設定：100%
ファン速度：6

ステップ2

時間設定：3分
調理温度設定：150℃
乾燥設定：100%
ファン速度：2

2 START/STOPキーを押して、動作を確認してください。

確認事項は次のとおりです。

- ステップ1、ステップ2とも庫内ファンが回っていますか？
- ステップ1のとき、庫内に加湿されていますか？
- ステップ1、ステップ2とも庫内温度が設定値まで上昇しますか？
- 本体背面の給水接続部に水漏れはありませんか？
- ドア付近から蒸気は漏れていませんか？
- ステップ2のとき、庫内から蒸気は排出されていますか？
- ステップ1からステップ2に切替る際、ファンの速度が変わりましたか？

上記の動作に問題がなければ、オーブンの動作確認は完了です。
動作に問題があれば、配管、または電源コードが正しく接続されているかを確認し、誤った接続部分があれば直してください。

お願い

《配管、または電源コードの接続をやり直すとき》
配管、または電源コードの接続をやり直すときは、本機専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）を『OFF（切）』にし、水道栓を閉めてからおこなってください。

配管、および電源コードが正しく接続されているにもかかわらず、動作が正常におこなわれない場合は、本機専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）を『OFF（切）』にし、水道栓を閉めてから、お買い上げ店に連絡してください。

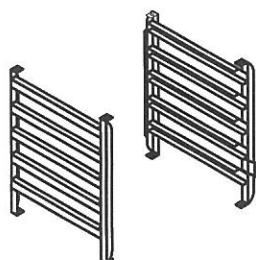
3 オーブンの動作確認は完了です。

本機専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）を『OFF（切）』にしてください。

付属品

本機をはじめて使うに当たって、下記の付属品が揃っているか、ご確認ください。
付属品が足りないときは、お買い上げ店にご連絡ください。

付属品

●ホテルパン棚 ……………………… 1組

●工具（ファンカバーのネジ用）……………… 1本

●専用洗浄剤 500mL （アルカリ性洗剤）……… 1個

●FMIスケールクリーナー 500mL ……… 1個

庫内にスケールが付着するのを抑えます。

●専用洗浄ブラシ ……………………… 1個

●ゴム手袋 ……………………………… 1組

●防護メガネ …………………………… 1個

●フック ………………………………… 1個

●洗浄･清掃マニュアル ………………… 1部

●取扱説明書（本書、保証書付）………… 1冊
（据付け手順説明付）

配管用付属品

●減圧弁(300KPa) ……………………… 1個

●片ナットフレキ用チーズ ……………… 1個

●排水エルボ …………………………… 1個

●ニップル ……………………………… 1個

●ステンレスフレキシブルホース ……… 2本
（給水用 1m）

●排水ホース …………………………… 1本

●ホースバンド ………………………… 1個

ハンドシャワー用付属品

●ハンドシャワー ……………………… 1個

●ハンドシャワー継手 ………………… 1個

●ハンドシャワーホース （1.5m） …… 1本

●ハンドシャワーホルダー …………… 1個

●トラスネジ …………………………… 2個

●ストップバルブ ……………………… 1個

オプション

ホテルパン

●ホテルパン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 各種

サイズ

XV-055E用… GN2/3 ・・・・354×325mm
XV-205E用… GN2/3 ・・・・354×325mm
XV-305E用… GN1/1 ・・・・530×325mm
XV-505E用… GN1/1 ・・・・530×325mm
XV-705E用… GN1/1 ・・・・530×325mm

専用設置台

●XV-055E/205E用専用設置台 ・・・・・・・・・・・1式

●XV-305E/505E/705E用専用設置台 ・・・・・・1式

別売品

●浄軟水器・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1式

- 本体
- カートリッジ

●ステンレスフレキシブルホース・・・・・・・・・・・1本
（一次側給水用 1.5m）

お願い

《浄軟水器について》

- 浄軟水器は、水道水に含まれるマグネシウムやカルシウムなどの量を減らし、庫内のスケール付着を抑えます。
- スケールの付着が多いと、本機の性能を低下させる原因になります。
- カートリッジの交換や交換時期については、お買い上げ店にご相談ください。

仕様

品名	スチーム・コンベクションオーブン(ウノックス)	
型式	XV-055E	XV-205E
外形寸法	幅 574・奥行 762・高さ 547mm (突起を含む 幅 577・ 奥行 806・ 高さ 580mm) (扉開時奥行 1156mm)	幅 574・奥行 777・高さ 701mm (突起を含む 幅 577・ 奥行 837 ・高さ 711mm) (扉開時奥行 1318mm)
主な材質	ステンレス	
電源	単相200V 50/60Hz	
電流	18A	
消費電力	3.5kW	
電気容量	3.6kVA	
ファンモーター	200V 230W×1	
ヒーター	200V 3kW	
安全装置	電子サーモ	
温度設定範囲	0～260℃(プリヒーティングは 0～280℃)	
タイマー	1分～ 9時間59分または無制限	
必要水道圧力	0.1～ 0.6MPa(流水時)	
給水接続口	G1/2 x 2	
排水孔径	φ50mm以上	
収納ホテルパン数	GN2/3グリッド・3枚 GN2/3ホテルパン65mm・3枚	GN2/3グリッド・4枚 GN2/3ホテルパン65mm・5枚
質量	43kg	49kg
庫内寸法	幅 450・奥行 360・高さ 255mm	幅 410・奥行 360・高さ 370mm
電源コード(長さ・径)	2PNCT 2mm² 3心 長さ3.0m	

付録

仕様

品　名	スチーム・コンベクションオーブン(ウノックス)	
型　式	XV-305E	XV-505E
外　形　寸　法	幅 750・奥行 773・高さ 700mm (突起を含む 幅 753・ 奥行 831・ 高さ 706mm) (扉開時奥行 1488mm)	幅 750・奥行 773・高さ 891mm (突起を含む 幅 753・ 奥行 831・ 高さ 895mm) (扉開時奥行 1488mm)
主　な　材　質	ステンレス	
電　源	三相200V 50/60Hz	
電　流	19A （最大値）	31A （最大値）
消　費　電　力	6.3kW	9.1kW
電　気　容　量	6.6kVA	12.5kVA
ファンモーター	200V 230W×1	200V 230W×2
ヒ　ー　タ　ー	200V 5.6kW	200V 4.7kW×2
安　全　装　置	電子サーモ	
温度設定範囲	0～260℃（プリヒーティングは 0～280℃）	
タ　イ　マ　ー	1分～ 9時間59分または無制限	
必要水道圧力	0.1～0.6MPa(流水時)	
給水接続口	G1/2 x 2	
排　水　孔　径	φ50mm以上	
収納ホテルパン数	GN1/1グリッド・4枚 GN1/1ホテルパン65mm・5枚	GN1/1グリッド・6枚 GN1/1ホテルパン65mm・7枚
質　量	56kg	74kg
庫　内　寸　法	幅 590・奥行 360・高さ 370mm	幅 590・奥行 360・高さ 560mm
電源コード(長さ・径)	2PNCT 3.5mm^2 4心 長さ3.0m	

品　　　　名	スチーム･コンベクションオーブン(ウノックス)
型　　　　式	XV-705
外　形　寸　法	幅 750・奥行 773・高さ 1036mm (突起を含む 幅 753・奥行 831・高さ 1046mm) (扉開時奥行 1488mm)
主　な　材　質	ステンレス
電　　　　源	三相200V 50/60Hz
電　　　　流	37A (最大値)
消　費　電　力	12.5kW
電　気　容　量	12.2kVA
ファンモーター	200V 230W×2
ヒ　ー　タ　ー	200V 5.6kW×2
安　全　装　置	電子サーモ
温度設定範囲	0～ 260℃(プリヒーティングは 0～ 280℃)
タ　イ　マ　ー	1分～ 9時間59分または無制限
必要水道圧力	0.1～ 0.6MPa(流水時)
給水接続口	G1/2 x 2
排　水　孔　径	φ50mm以上
収納ホテルパン数	GN1/1グリッド・9枚 GN1/1ホテルパン65mm・10枚
質　　　　量	85kg
庫　内　寸　法	幅 590・奥行 360・高さ 710mm
電源コード(長さ･径)	2PNCT 5.5mm^2 4心 長さ3.0m

付録

エフ・エム・アイ商品保証書

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。

●保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、１年間有効とし、機器本体を対象とします。

●保証規定

取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店が「無料修理」いたします。

無料修理を受ける場合は、お買上げ店にご依頼のうえ、出張修理に際しまして本書をご提示ください。

保証期間内でも次の場合には「有料修理」となります。

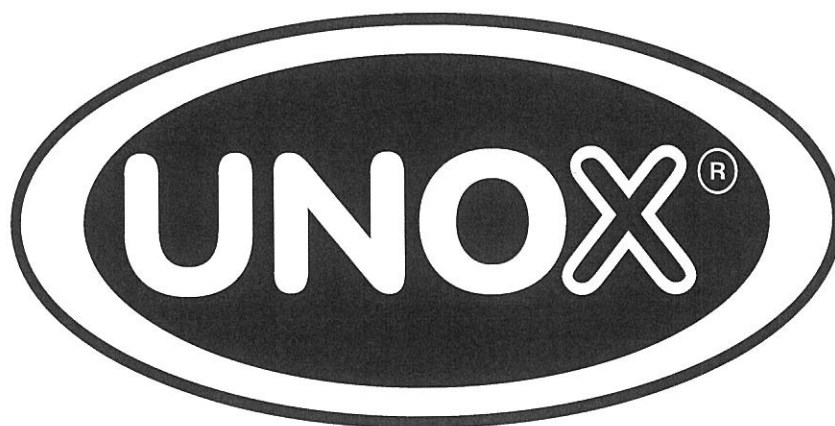
ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷
火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
車輌、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
本書の提示がない場合。
本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
本書は日本国内においてのみ有効です。
消耗部品（庫内ランプ、パッキン類）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

●修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品の修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後8年とさせていただいております。修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品　名	型　式	製造番号
スチーム・コンベクションオーブン	□ XV-055E	
	□ XV-205E	
	□ XV-305E	
	□ XV-505E	
	□ XV-705E	

お客様	ご芳名	様		
	ご住所	〒　TEL.　（　）		
お買上げ店	店名・住所			
お買上げ日		年　月　日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所
北　陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13番302 Tel.098(963)9324

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ http://www.fmi.co.jp/